SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Editoriale

È operante la legge sulle megamulte

Filosofia di una strategia

di Piero Pittaro

2

È fatta. Il D.M. 10 settembre 1987 n. 370 è ora legge dello Stato. La conversione, a tempo di record, è avvenuta nei due rami del Parlamento, Camera e Senato, in una sola settimana. Pertanto, il fatidico decreto sulle supermulte è ora pienamente operante (a parte pubblichiamo per intero il decreto).

Con le modifiche da noi proposte in tema di sanzioni, con la ferma volontà di non modificare la prima parte della legge, quella dell'aiuto ai mosti concentrati rettificati alla produzione, possiamo ora tirare un sospiro di sollievo e dire che si tratta di una buona legge.

Siamo stati molto critici con la prima stesura. Ora siamo più tranquilli dopo le modifiche apportate.

Non so con quanto interesse, conoscenza specifica e apprensione i viticoltori e gli enotecnici abbiano seguito l'intera vicenda. Certamente abbiamo tremato un pò per tutti.

Lo abbiamo riferito nell'editoriale di questo giornale, nel numero di luglio-agosto. Ora, ottenuto un risultato soddisfacente, possimo tranquilizzare gli onesti e mettere in guardia gli altri.

Abbiamo chiesto collaborazione a tutti, specialmente ai parlamentari del vino. Abbiamo trovato molta disponibilità ed apertura da parte di molti, ma in particolar modo del senatore Paolo Micolini di Udine.

Assieme abbiamo avuto un lungo colloquio col ministro Pandolfi, al quale abbiamo esposto le nostre riserve, le nostre perplessità, sulla prima stesura del decreto. Gli abbiamo consegnato una memoria con utili modifiche. Con grande disponibilità e realismo, il ministro, la Commissione agricoltura del Senato e i due rami del Parlamento hanno accettato in linea di massima i nostri suggerimenti. Ma qual è stata la nostra linea stategica, la nosra filosofia nel proporre le modifiche?

Vediamola assieme, dividendo l'argomento in due parti: supermulte e arricchimenti.

Le supermulte

Il decreto, pur avendo recepito la distinzione fra frode fiscale e frode dannosa alla salute, aveva previsto delle sanzioni economiche enormi, anche per errori di piccola entità.

Le modifiche apportate consentono di definire buono il provvedimento adottato

La conversione dei decreti approvata il 4 novembre

Questa la legge delle «supermulte»

di Marco Zampar

Articolo per articolo le principali incombenze e le penalità previste dal nuovo provvedimento

La nostra linea è stata questa: le frodi vinicole con danno alla salute pubblica devono contemplare pene molto severe, sia detentive che economiche, con confisca dei beni e radiazione a vita dall'esercitare nel settore dei prodotti alimentari.
Le frodi di carattere economico, con frodi fiscali, devono essere punite con pene pecuniarie, in proporzione al reato commesso. Solo nei casi di particolare gravità devono essere previste le pene detentive.
Arriviamo poi agli errori burocratici. Possiamo in questo caso dividerli in due grandi gruppi: manipolazione dolosa di documenti oppure errori formali dovuti ad errata interpretazione delle leggi. Fermo restando il dolo nella falsificazione di documenti dove la frode è già prevista anche in materia di tenuta di registri e libri contabili, il problema che ci ha grandemente preoccupato e che nel decreto non era stato ben chiarito era quello dell'errore formale. Le pene in questo caso erano molto severe, con possibilità di applicazione per ogni errore.
Ne risultava una sommatoria di ammende, spesso per centinaia di milioni, dove in effetti non esisteva reato.
Ed è qui che siamo intervenuti con molta decisione.
Tutti sappiamo quanto sia difficile la compilazione di registri, bollette VA, denunce di giacenze e produzione con annessi e connessi. Lo stesso legislatore non sarebbe in grado di applicare la legge, che egli stesso ha fatto, senza incorrere in errori involontari. Troppo si è legiferato, senza una strategia precisa. Troppo si è burocratizzato nel settore vitivinicolo. Ebbene, cerchiamo almeno di non penalizzare gli operatori per reati che non esistono.
Le pene in questo caso sono state dimezzate ma, soprattutto, non esiste più il dubbio che per ogni errore ci sia una pena. Il decreto ha introdotto la norma da noi caldeggiata e recita così: art. 5 - Chi con più azioni od omissioni esecutive di un medesimo disegno, commette anche in tempi diversi più violazioni della stessa disposizione del presente decreto o del D.P.R. 12.02.1965 n. 162 per le quali sia prevista sanzione amministrativa, soggiace alla sanzione amministrativa prevista per la violazione più grave aumentata fino al triplo.
Certamente non è poco. Il discorso per gli errori formali nei documenti, frequentissimi, direi usuali nelle piccole aziende, comporta ancora pene molto forti. Ma è passato lo spauracchio dell'errore da moltiplicare per la relativa sanzione, con totali da miliardi.

Gli arricchimenti
Su questo argomento il decreto è rimasto intatto, ossia gli aiuti verranno dati ai mosti concentrati rettificati direttamente alla produzione, liberando quindi l'utilizzatore da molte scartoffie e mettendolo in condizioni di anticipare cifre molto più contenute all'atto dell'acquisto.
Ci siamo battuti su questa linea. Abbiamo chiesto l'aiuto non solo ai rettificati, ma anche ai concentrati.
Non abbiamo ottenuto tutto, ma la nostra linea strategica è stata pienamente accettata.
Il ragionamento e la filosofia che ci hanno guidato sono state queste: l'Italia non usa il saccarosio come avviene nel resto della CEE. Quindi ha diritto ad un aiuto particolare sull'arricchimento con sostanze zuccherine provenienti dall'uva, per poter stare al passo coi costi degli altri paesi produttori di vino. Gli aiuti però dati all'utilizzatore, comportavano due penalizzazioni di fondo:

1°) L'anticipazione di forti somme di denaro per oltre un anno ossia per il tempo d'incasso del contributo.

2°) Le complicazioni burocratiche per ottenere il rimborso facevano sì che dal contributo erano praticamente escluse le piccole produzioni.
Ecco allora che ci siamo detti: mosti concentrati e mosti concentrati rettificati devono essere acquistati a prezzo ridotto, senza eccessive pastoie burocratiche. In questo modo certamente si facilita il consumo, riducendo od eliminando la tentazione del saccarosio o delle soluzioni zuccherine che per troppo tempo sono circolate per le strade, portando danni enormi alla viticoltura, all'enologia ed inflazionando il mercato del vino.

Ora si tratta di preparare la seconda offensiva: la semplificazione di tutto questo settore per quanto riguarda la burocrazia. Siamo fermamente convinti che è più facile controllare 100 stabilimenti di concentrazione che 1.300.000 produttori di vino. Siamo altrettanto convinti che per controllare tutto si finisce per non controllare nulla.
Snellire, semplificare, fare chiarezza. Chi viaggia in automobile, in soli 50 km di strada commette almento una decina di banali, piccole infrazioni. Non sono queste le infrazioni da punire.
Controlliamo piuttosto la velocità e puniamo severamente il sorpasso in curva a 200 km all'ora!
Questa è la nostra filosofia. Ma su questo argomento ritorneremo spesso.
Ci piacerebbe molto sentire la voce dei nostri lettori, anche per avere più forza contrattuale.
Il buon senso ha vinto. Grazie ministro Pandolfi, grazie senatore Micolini, per questi auguri natalizi. Non so se si possono fare gli auguri ai nostri viticoltori, enotecnici e a tutto il mondo del vino del Friuli-Venezia Giulia, dopo un «fondo» dedicato alla legge. Ma lo facciamo lo stesso, convinti che verranno graditi ●

Dopo sei mesi è stata perfezionata la conversione in legge dei decreti affettuosamente chiamati «delle supermulte». È stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 262 del 9 novembre scorso ed ora risponde al nome di Legge 4 novembre 1987 numero 460. Ci sono molte novità che interessano tutti i produttori e regolamentano quasi tutti i settori della vitivinicoltura. È anche una premessa a nuovi decreti applicativi che il Ministero si è impegnato ad emanare a tempi più o meno brevi. Vediamo insieme di cosa si tratta.
L'articolo 1 che interessa i produttori di mosti concentrati rettificati e per la presente campagna i produttori che hanno usufruito di tali mosti così recita:

Articolo 1

1. Nelle campagne vitivinicole per le quali, in relazione a circostanze climatiche sfavorevoli, viene autorizzato, ai sensi dell'articolo 18 del regolamento CEE del Consiglio n. 822/87 del 16 marzo 1987, l'aumento del titolo alcolometrico delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato e del vino nuovo ancora concentrato rettificato, come definito nell'allegato I del citato regolamento CEE n. 877/82, ottenuto da uve prodotte in Italia, possono beneficiare di un aiuto stabilito con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste all'inizio di ciascuna campagna e riferito ad ogni grado volumico potenziale di alcole per ettolitro di mosto concentrato rettificato da essi prodotto. Per la campagna 1987-1988 il predetto decreto ministeriale, è emanato entro quindici giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale *della legge di conversione del presente decreto.*
2. Col decreto di cui al comma 1 è determinato, sentiti gli organismi nazionali di settore, il prezzo massimo di vendita del mosto concentrato rettificato per la cui produzione viene concesso l'aiuto.
3. Ferma restando la sottoposizione della produzione dei mosti concentrati rettificati all'autorizzazione sanitaria ed al regime di controllo fiscale delle imposte di fabbricazione e all'apposita licenza annuale di esercizio, la concessione dell'aiuto di cui al comma I è subordinata, a decorrere dal 1° settembre 1988, alla preventiva autorizzazione all'esercizio dell'attività di produzione dei mosti concentrati rettificati, da rilasciarsi da parte del Ministro dell'agricoltura e delle foreste alle condizioni stabilite con decreto da emanarsi da parte dello stesso Ministro, volte anche a specificare le modalità relative alle fasi della produzione e della commercializzazione, nonché gli adempimenti posti a carico dei produttori e degli utilizzatori ai fini dei controlli da parte dell'Ispettorato centrale per la prevenzione e la repressione delle frodi.
4. L'aiuto, il cui ammontare include l'importo corrispondente all'aiuto fissato dalla CEE, che l'Azienda di Stato per gli interventi nel mercato agricolo (AIMA) è tenuta ad anticipare, è corrisposto ai singoli produttori di mosto concentrato rettificato da parte dell'AIMA, in base al programma di intervento approvato dal CIPE ai sensi dell'articolo 1, terzo comma, della legge 14 agosto 1982, n. 610.
5. Per la campagna vitivinicola 1987-1988 l'aiuto di cui al comma 1 è concesso direttamente ai produttori di vino da tavola, di vino a denominazione di origine controllata e di vino a denominazione di origine controllata e garantita, dietro dimostrazione dell'utilizzazione del mosto concentrato rettificato ai fini dell'aumento del titolo alcolometrico di cui al comma 1. Con decreto ministeriale di cui al comma 1 sono determinati gli adempimenti da osservarsi ai fini dell'anzidetta dimostrazione.

L'articolo 1 bis non riguarda la viticoltura e lo tralasciamo mentre il successivo articolo 2 regolamenta la preparazione, designazione e commercializzazione dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati e prevede, entro sei mesi, un decreto applicativo come pure un altro decreto, da pubblicarsi questa volta entro tre mesi, per le bevande di fantasia a base di mosto o di vini. Vediamolo:

Articolo 2

1. Per la preparazione, la designazione e la commercializzazione dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gasati come definiti nell'allegato I del regolamento CEE del Consiglio n. 822/87 del 16 marzo 1987, con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro 6 mesi dalla pubblicazione del presente decreto, verranno stabiliti per tutto il territorio nazionale il periodo ed i metodi di lavorazione, nonché le norme per la designazione e la commercializzazione del prodotto medesimo e gli adempimenti posti a carico dei produttori e degli imbottigliatori ai fini dei controlli per la prevenzione e la repressione delle frodi.
2. La disposizione dell'articolo 34 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 965, n. 162, non si applica alle bevande di fantasia a base di mosto o di vino o di entrambi i prodotti, ferma la vigente esclusione per la birra.
3. Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi di concerto con il Ministro della sanità entro tre mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono stabilite le norme concernenti la composizione, la preparazione, la designazione e la commercializzazione delle bevande di fantasia di cui al comma 3.
4-bis. La trasgressione delle disposizioni di cui ai commi 1 e 3 comporta l'applicazione della sanzione amministrativa da lire seicentomila a lire tre milioni.

L'articolo 3 sostituisce alcuni articoli del D.P.R. 162/65 e regolamenta l'uso di sostanze da usare in campo enologico fissando delle sanzioni:

Articolo 3

1. L'articolo 56 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituito dal seguente:
«Art. 56. — 1. È consentito detenere negli stabilimenti enologici, vendere per uso enologico ed impiegare in enologia soltanto le sostanze espressamente ammesse dalle vigenti norme nazionali e

comunitarie, che rispondano ai requisiti ed alle caratteristiche anche di purezza determinati con decreti del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro della sanità.

2. Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro della sanità da emanarsi entro tre mesi dalla entrata in vigore della legge di conversione, del presente decreto sono stabilite norme relative alla produzione, al confezionamento, alla conservazione ed alla etichettatura delle sostanze destinate ad uso enologico, nonché dei prodotti ottenuti dalla loro miscelazione o diluizione in idoneo supporto. Con lo stesso decreto vengono indicate le modalità e le condizioni necessarie per ottenere l'autorizzazione alla produzione ed alla commercializzazione dei predetti preparati.

3. L'autorizzazione di cui al comma 2 è rilasciata dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro della sanità.

4. Fino alla data di entrata in vigore dei decreti ministeriali previsti dal comma 1, continuano ad applicarsi le disposizioni dell'articolo 56 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, e relative sanzioni.

4-bis. L'articolo 97 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituito dal seguente:

«Art. 97. — 1. Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 53 e 61 è punito con la sanzione amministrativa da lire seicentomila a lire tre milioni.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, l'inosservanza delle disposizioni emanate con il decreto ministeriale di cui al primo e secondo comma dell'articolo 56, nonché l'esercizio dell'attività di produzione e di commercializzazione delle sostanze per uso enologico senza la prescritta autorizzazione, comporta l'assoggettamento alla sanzione amministrativa da lire seicentomila a lire tre milioni».

L'articolo 4 è quello che stabilisce una serie di sanzioni per pratiche enologiche, impianti e reimpianti, presentazione e designazione dei prodotti, tenuta dei registri e compilazione dei documenti di accompagnamento, assolvimento delle prestazioni viniche e della distillazione obbligatoria, presentazione delle varie denunce. È un articolo da tener ben presente per non incorrere nelle sanzioni previste.

Articolo 4

1. Chiunque trasgredisce le prescrizioni, i divieti ed i limiti stabiliti negli articoli 15, 16, 22 e nell'allegato VI del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987 in materia di dolcificazione, di tagli e di pratiche e trattamenti enologici, è punito con l'arresto fino a 6 mesi o con l'ammenda da lire un milione a lire venti milioni, salvo che il fatto non costituisca più grave reato.

2. Chiunque nella preparazione dei mosti, dei vini e dei prodotti indicati negli allegati I e III del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987, non osserva i requisiti ivi stabiliti, è assoggettato alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire seicentomila a lire tre milioni.

3. Chiunque trasgredisce le disposizioni relative ai nuovi impianti di viti di cui agli articoli 6 e 8 del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987, soggiace alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire un milione a lire tre milioni per ogni ettaro di vigneto abusivamente impiantato. Analoga sanzione si applica per l'inosservanza dei limiti di reimpianto stabiliti dall'articolo 7 del predetto regolamento. Ove il trasgressore non esegua la estirpazione delle viti entro il termine fissato dall'autorità regionale, quest'ultima provvede alla rimozione degli impianti, ponendo a carico dello stesso trasgressore la spesa relativa.

4. Chiunque non osserva le limitazioni imposte dagli articoli 6, paragrafo 3, 7, paragrafo 4, 13 paragrafo 4, 72, paragrafo 1, terzo comma, 66, 67 e dell'allegato I del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987 riguardo alla acidità volatile del vino, ai tipi di vino ammessi al consumo o ad altre destinazioni ed alla utilizzazione dei sottoprodotti, soggiace alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire seicentomila a lire sei milioni.

5. Chiunque nell'elaborazione dei mosti e dei vini utilizza uve in difformità da quanto disposto dall'articolo 69 del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987, è punito con la multa di lire duecentodiecimila per ogni quintale o frazione di quintale detenuto a scopo di commercio, posto in vendita o somministrato, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire un milione e duecentomila.

6. Chiunque trasgredisce il divieto di sovrappressione delle uve e di pressatura delle fecce, nonché l'obbligo di distillare i sottoprodotti sancito dall'articolo 35 del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987, incorre nella sanzione amministrativa del pagamento di lire centocinquantamila per quintale o frazione di quintale di prodotto, ma la sanzione non può essere comunque inferiore a lire seicentomila.

7. Chiunque effettua l'arricchimento, l'acidificazione o la disacidificazione di uve e di prodotti vinicoli in difformità dalle disposizioni degli articoli 18, 19, 21 e 23, paragrafi 1 e 3, del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987, è punito con l'ammenda da lire un milione a lire dieci milioni. Chi trasgredisce agli obblighi previsti dall'articolo 23, paragrafo 2, dello stesso regolamento è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento da lire duecentomila a lire cinque milioni.

8. Chiunque viola agli obblighi relativi ai documenti di accompagnamento, alla tenuta dei registri e alla documentazione ufficiale e commerciale imposta dal settore vitivinicolo dal regolamento CEE n. 1153/75 della Commissione in data 30 aprile 1975, nonché del regolamento CEE n. 355/79 del Consiglio in data 5 febbraio 1979, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento da lire un milione e duecentomila a lire trenta milioni.

9. Chiunque viola le disposizioni relative alla designazione e alla presentazione dei vini e dei vini spumanti contenute nel regolamento CEE n. 355/79 del Consiglio in data 5 febbraio 1979, nel regolamento CEE n. 3309/85 del Consiglio in data 18 novembre 1985 e nel regolamento CEE n. 2707/86 della Commissione in data 28 agosto 1986, soggiace alla sanzione amministrativa del pagamento da lire un milione a lire cinque milioni.

10. Chiunque trasgredisce agli obblighi di dichiarazione e di tenuta dei registri relativi alla elaborazione dei vini spumanti di cui all'articolo 7 del regolamento CEE n. 358/79 del Consiglio in data 5 febbraio 1979 è soggetto alla sanzione prevista al comma 8.

11. L'inosservanza delle disposizioni contenute nel regolamento CEE n. 2179/83 del Consiglio in data 25 luglio 1983 e nel decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 20 maggio 1986, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale *n. 140 del 19 giugno 1986, circa gli obblighi da osservarsi nel corso delle operazioni di distillazione dei vini e dei sottoprodotti della vinificazione, comporta l'applicazione della sanzione prevista al comma 6. L'inosservanza dell'obbligo di consegna del vino alla distillazione previsto dall'articolo 39 del Regolamento CEE del Consiglio n. 822/87 del 16 marzo 1987 e dal Regolamento CEE della Commissione n. 854/86 del 24 marzo 1986, e successive modificazioni, comporta, a partire dalla campagna 1987-1988, l'applicazione della sanzione di lire cinquantamila per quintale o frazione di quintale di vino da avviare alla distillazione obbligatoria.*

12. Chiunque, pur essendovi tenuto, non effettua la dichiarazione di raccolta, di produzione e di giacenza di prodotti vitivinicoli prevista dal Regolamento CEE n. 2102/84 della Commissione in data 13 luglio 1984, ovvero la effettua in difformità dalle disposizioni dettate dal predetto regolamento è assoggettato alla sanzione amministrativa del pagamento da lire seicentomila a lire sei milioni.

Dell'articolo 5 vediamo solamente l'ultima parte che è importantissima in quanto stabilisce un nuovo criterio per la quantificazione delle sanzioni:

3-quater. Chi commette, anche in tempi diversi, più violazioni della stessa disposizione del presente decreto o del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162 per le quali sia prevista sanzione amministrativa soggiace alla sanzione amministrativa, prevista per la sanzione più grave, aumentata sino al triplo.

Gli altri articoli riguardano il personale AIMA ed il personale dell'Ispettorato centrale per la prevenzione e la repressione delle frodi agro-alimentari e variazioni di capitoli di bilancio ●

Il Convegno Bodenschutz a Monaco di Baviera

L'Alpe Adria a tutela del suolo

Il contributo della delegazione del Friuli-Venezia Giulia capeggiata dal dottor Giuseppe Pascolini

Se l'evoluzione dello stato dei terreni agrari e forestali può difficilmente far astrazione da eventi calamitosi naturali fatali per l'imponenza ed imprevedibilità dei fenomeni, rimane comunque uno spazio enorme, sia preventivo che curativo, in cui il tecnico, dunque l'uomo, riveste un ruolo ancora insostituibile. Agronomi e forestali, ma anche esperti della fisica e della chimica dei terreni, si sono confrontati recentemente a Monaco nell'ambito del Congresso «Bodenschutz» organizzato dal competente Ministero dello Stato di Baviera. Si è trattato di una ulteriore e qualificante iniziativa voluta dalle Comunità di Lavoro «Arge-Alp» e «Alpe Adria», tesa a disporre di un quadro d'insieme delle Regioni e Repubbliche aderenti, anche per un interscambio di esperienze trasferibili, con gli opportuni adattamenti, alle singole realtà operative.

Interventi robusti di relatori di fama internazionale, ma anche contributi diretti di imprenditori che vivono e soffrono quotidianamente a contatto con una natura che manifesta da tempo sintomi di ribellione a sollecitazioni spesso empiriche ed improvvisate.

Ma l'incontro sulla tutela dei suoli è stato anche, per i direttori regionali dell'Agricoltura, Pascolini (intervenuto anche quale coordinatore, per il Friuli-Venezia Giulia, della V° Commissione Agricoltura e Foreste dell'Alpe Adria) e delle Foreste, Gussetti (accompagnati dai funzionari Fabbro e Palladino) per discutere a lungo con i colleghi sloveni, croati, austriaci e tedeschi su problemi comuni, quali la difesa dei boschi montani, delle colline, ma anche delle aree coltivate della pianura friulana, da agenti fisici e chimici, anche indirettamente stimolati dall'uomo.

Si sono comparate esperienze comuni che spaziano dagli aspetti socio-economici legati all'azione dell'agricoltore e dell'allevatore operante in zone montane, ai criteri seguiti nelle sistemazioni idraulico-agrarie tese a riportare in montagna ed in *collina, specializzazioni* forestali, frutticole e *viticole rispondenti a tecniche moderne*, con contenimento dei costi e rispondenti alla domanda di mercato, tesa a perseguire obiettivi di alta qualità.

D'estremo interesse, fra i vari interventi, quello dell'Ispettore forestale del Veneto dott. Crespi, che ha riassunto in modo estremamente brillante le situazioni esistenti nelle Regioni italiane, nonché quello dell'ing. Frank, presidente della V° Commissione agricoltura d'Alpe Adria, il quale ha sottolineato l'armonia con cui gli esperti della Comunità stanno operando da anni, con risultati apprezzabili.

Ha chiuso i lavori il ministro Bavarese Alfred Dick, riassumendo tematiche e prospettive emerse nel Congresso e riservando un saluto di particolare cordialità e riconoscenza alla delegazione del Friuli-Venezia Giulia, non solo per la reciproca attenzione preferenziale instauratasi in tempi recenti, ma anche per il profondo interesse suscitato dal contributo offerto dalla Delegazione e per la concretezza delle proposte operative avanzate dalla stessa ● *(cf)*

La nota di ottobre dell'Italian Wine and Food Institute

In ripresa negli Usa i vini italiani

Continua, anche se in forma leggermente attenuata, la riduzione delle importazioni di vini da pasto negli Usa, che, secondo quanto reso noto dall'Italian Wine & Food Institute, nei primi sette mesi dell'anno hanno fatto registrare una riduzione complessiva del 24% in volume e del 19% in quantità. Tale riduzione è conseguente alle riduzioni fatte registrare dai principali tre paesi fornitori del mercato Usa: Italia —24% in volume e —7% in valore; Francia —30% in volume ed in valore e Germania —30% in volume e —27% in valore. Solo il Portogallo, la cui presenza sul mercato statunitense si è ridotta al 5% del mercato di importazione dopo le pesanti riduzioni subite nei mesi passati, ha fatto registrare un aumento del 15% in volume e del 26% in valore. Alla riduzione nelle importazioni di vini da pasto si contrappone, per l'Italia, il notevolissimo aumento nelle importazioni di vini alla frutta che hanno fatto registrare, nei primi sette mesi dell'anno in corso rispetto al corrispondente periodo dello scorso anno, un incremento di ben il 1.822% raggiungendo i 270 mila ettolitri.
Complessivamente — nei primi sette mesi del 1987 (in parentesi i dati relativi ai primi sette mesi del 1986) —, le importazioni Usa di vini da pasto sono ammontate a un milione 421 mila ettolitri (1.863 mila) pari ad un valore di $ 313 milioni 310 mila (387.627 mila); quelle dall'Italia a 690,770 ettolitri (907.574) pari ad un valore di $ 105 milioni 249 mila (113 milioni 233 mila); quelle dalla Francia a 397.661 ettolitri (551.911) pari ad un valore di $ 136 milioni 795 mila (196 milioni 683 mila) e quelle dalla Germania a 147.099 ettolitri (211.609) pari ad un valore di $ 34 milioni 164 mila (46 milioni 665 mila).

Anche gli Spumanti e lo Champagne hanno fatto registrare una riduzione delle importazioni scese complessivamente del 9%. L'Italia, che detiene il 42% del mercato di importazione, ha fatto registrare una riduzione del 3%, alla quale fanno riscontro la riduzione del 12% della Francia, quella del 45% della Germania e quella dell'86% del Portogallo.
In leggero miglioramento la situazione dei Vermouth ove, ad una riduzione complessiva del 5% fa riscontro un aumento dell'1% dell'Italia che detiene l'89% della quota del mercato di importazione.
Dopo aver fatto registrare, per mesi e mesi, dati progressivamente sempre più negativi la situazione delle importazioni Usa di vini da pasto italiani sembra aver dunque invertito corrente. I dati relativi ai primi sette mesi dell'anno, sopra riportati, fanno infatti registrare una attenuazione del tasso di riduzione delle importazioni in quantità passato dal —30% dei primi cinque mesi dell'anno al —24% dei primi sette mesi. Tale ottimistica considerazione è convalidata, secondo Lucio Caputo, Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, dalla analoga attenuazione del tasso di riduzione delle importazioni in valore, passato dal —12% dei primi cinque mesi dell'anno al —7% dei primi sette mesi e dal notevolissimo continuo aumento dei vini alla frutta (costituiti nella quasi totalità dai wine coolers delle Riunite) che, nei primi sette mesi dell'anno in corso, hanno fatto registrare uno straordinario incremento del 1.882%. Sommando tali vini alla frutta a quelli da tavola si avrebbe addirittura un aumento di circa il 6% rispetto ai sette mesi dello scorso anno.
Si è quindi finalmente superata la crisi? È troppo presto per dirlo e non ci si può certo far pren-

Uno spiraglio alla crisi
- Ulteriormente peggiorata
la situazione della Francia

IMPORTAZIONI DI VINI DA PASTO NEGLI U.S.A.

PAESI	1986	1987	VARIAZ. %	% DEL MERCATO IMPORTAZIONE 1987
QUANTITATIVI IN ETTOLITRI				
ITALIA	907,574	690,770	—24%	49%
FRANCIA	551,911	397,661	—30%	27%
GERMANIA FED.	211,609	147,099	—30%	10%
PORTOGALLO	63,643	73,088	+15%	5%
ALTRI PAESI	128,509	123,152	— 4%	9%
TOTALE	1,863,246	1,421,770	—24%	100%
VALORI IN DOLLARI				
ITALIA	113,233,508	105,249,986	— 7%	33.6%
FRANCIA	196,683,966	136,795,546	—30%	43.7%
GERMANIA FED.	46,665,661	34,164,757	—27%	10.9%
PORTOGALLO	10,156,126	12,821,325	+26%	4.1%
ALTRI PAESI	20,887,965	24,279,198	+16%	7.7%
TOTALE	387,627,226	313,310,812	—19%	100.0%

IMPORTAZIONI DI SPUMANTI NEGLI U.S.A.

PAESI	1986	1987	VARIAZ. %	% DEL MERCATO IMPORTAZIONE 1987
QUANTITATIVI IN ETTOLITRI				
ITALIA	102,631	99,102	— 3%	42.1%
FRANCIA	79,248	69,451	—12%	29.5%
GERMANIA FED.	4,932	2,703	—45%	1.1%
PORTOGALLO	4,011	541	—86%	.2%
ALTRI PAESI	68,342	63,687	— 7%	27.1%
TOTALE	259,164	235,484	— 9%	100.0%

IMPORTAZIONI DI VERMOUTH NEGLI U.S.A.

PAESI	1986	1987	VARIAZ. %	% DEL MERCATO IMPORTAZIONE 1987
ITALIA	47,312	47,816	+ 1%	89%
FRANCIA	7,436	5,957	—20%	11%
ALTRI PAESI	1,857	77	—96%	---
TOTALE	56,605	53,850	— 5%	100%

Fonte: Italian Wine & Food Institute

dere da un eccessivo ottimismo. I dati sul consumo dei vini, e soprattutto quelli sulle importazioni di vini, sono ancora troppo negativi e non inducono certo all'ottimismo, anche se aprono lo spiraglio ad una prospettiva di ripresa.

La Francia, principale paese concorrente dell'Italia sul mercato Usa, ha visto infatti ulteriormente peggiorare la sua posizione, così come gli altri paesi fornitori del mercato Usa, facendo registrare, nei primi sette mesi dell'anno, una riduzione secca del 30% in valore ed in quantità e l'Italia, pur con i positivi sintomi di ripresa, sopra illustrati, ha visto ridurre alla metà il volume delle sue esportazioni vinicole verso gli Usa e, secondo le attuali proiezioni, chiuderà l'anno in corso con circa un milione e 200 mila ettolitri di vino esportato negli Usa. Volume purtroppo molto distante dal massimo storico di 2 milioni e 400 mila ettolitri registrato nel 1982 ●

La relazione di Piero Pittaro all'11° Convegno della grappa

Il giusto rapporto fra vignaioli e grappaioli

A conclusione dell'assise è stata approvata una mozione per il rilancio del tipico distillato italiano

Un successo senza precedenti: proprio un Convegno storico. Lo hanno così definito giornalisti e grappaioli partecipanti alla undicesima assise della grappa italiana che ha richiamato a Udine, per una «tre giorni» di lavori, oltre duecento operatori del settore, una sessantina di giornalisti, tecnici ed esperti dall'Italia e dall'estero. Ne va riconosciuto pieno merito alla Camera di commercio di Udine che questo Convegno ha voluto nella «capitale» della grappa italiana e che ha portato a termine con una collana di prestigiosi e unanimi consensi. Il Friuli-Venezia Giulia può così fregiarsi di questo ennesimo orpello nel comparto dei vini, dei distillati, della buona cucina e delle tradizioni.
Delle diciassette relazioni presentate al Convegno una, in particolare, interessa il nostro mondo, cioè quello dei vignaioli: è stata redatta dal presidente dell'Aei enotecnico Piero Pittaro e verteva sui rapporti fra i produttori di vino e i grappaioli. La pubblichiamo intégralmente anche perché può costituire, come è stato sottolineato durante l'assise, un valido punto di riferimento nella più efficace collaborazione futura fra i due settori.

Nella sua premessa il relatore ha detto che il cittadino che vive nei paesi industrializzati, in quelli a massimo benessere economico, sta vivendo un momento notevole d'evoluzione dei costumi. Nell'arco di poco più di vent'anni, il modo di vivere, di consumare, di comportarsi ha subito un salto di qualità incredibile.
Dalla fine della seconda guerra mondiale ad oggi, abbiamo assistito ad un passaggio, lento ma graduale, dalla quantità alla qualità, in tutti i campi, non escluso quello dell'alimentazione. I beni di prima necessità (un tempo erano tutti), si sono man mano assottigliati, dando spazio ai consumi del superfluo. La crisi della società di oggi, si può raffigurare come una crisi di eccesso di produzione, di eccesso di consumi. Quindi viviamo in un'epoca storica ben precisa, l'epoca della scelta, il che significa ricerca della qualità come appagamento di un desiderio.
Senza addentrarci in altri campi, assistiamo a questo fenomeno nel vestire, nel mangiare, nel bere. Ed è proprio del bere che in questo convegno dobbiamo parlare. Questa premessa, è servita solo a dimostrare come una bevanda come il vino, un tempo parte integrante della dieta, vino inteso come alimento, sia diventato ora un bene voluttuario. A maggior ragione quindi la grappa ha seguito lo stesso destino. Al di là dei consumi viziosi di ubriaconi incalliti vino e grappa erano un tempo la benzina del motore umano. Oggi, le calorie che sviluppano, sono tutte in eccesso per un organismo. Con questa realtà, dobbiamo quindi confrontarci in questo Convegno.

La qualità

Per poter sviluppare il tema della «grappa migliore» dobbiamo prima capirci o meglio capire che cosa significhi *qualità*. Cos'è la qualità? Cos'è la qualità di una grappa? È definibile con una terminologia precisa? Vale per tutti la medesima sensazione qualitativa? È possibile trasmettere la propria sensazione ad un altro soggetto? La qualità è un concetto fisso o variabile? Cos'è il controllo qualità? Quale attendibilità ha un giudizio qualitativo? Dice il vocabolario: *qualsiasi proprietà che definisca una co-*

sa o una persona. Noi però vogliamo aggiungere che qualità significa generare una bevanda piacevole, gratificante, che sappia dare la gioia del convivio, dell'amicizia. Qualità significa trasmettere un messaggio di grande piacere. Quindi la qualità non è un concetto astratto, non è moda, non è chimera, non è meta irraggiungibile, ma saggia miscela di tradizione, scienza, esperienza, tecnica, ricerca, saggezza, tenacia, entusiasmo, intuizione, perseveranza e, perché no, amore della propria professione. La qualità è una conquista, guadagnata giorno dopo giorno. Non è improvvisazione o dilettantismo. Qualità significa scalare una montagna lasciando dietro a sè un appoggio sicuro. Qualità significa anche progresso, camminare coi tempi, seguendo l'evoluzione della vita e dei costumi. Qualità significa solo parzialmente offrire al consumatore la grappa che desidera. Qualità significa educazione.
L'uomo, per sua natura, è portato a giudicare piacevoli e gratificanti le sensazioni forti. Ma noi dobbiamo insegnare che qualità significa sensazioni delicate, eleganti, eteree e forse sfuggevoli, sfumature tenui e delicate. Qualità significa eleganza e non moda, discrezione, non esibizionismo. Qualità significa «proprietà della grappa di trasmettere un messaggio gratificante di sensazioni piacevoli, delicate, prolungate, cangianti». Se, porgendo al labbro il calice della grappa gli occhi s'illuminano di gioia, quella è la qualità!

La materia prima

Tutti sappiamo che la vinaccia è la materia prima per ottenere la grappa. Probabilmente non tutti sanno «quale» vinaccia dà una buona grappa. Forse i primi ad aver sottovalutato questo concetto sono stati i produttori prima ed i distillatori poi. I primi attenti solo a spremere le bucce fino al punto di ottenere l'olio dai vinaccioli; i secondi, con una cattiva conservazione ed altrettanto distratta distillazione. Ma, intenti tutti a produrre quantità, ci si è dimenticati che per fare vino buono necessita uva buona e, per fare grappa buona occorre vinaccia buona.
Alcuni luoghi comuni devono essere sfatati:
1° - La vinaccia non è un sottoprodotto della vinificazione, ma una materia base a pari dignità del vino.
2° - La vinaccia, a differenza di altri distillati, ha origini nobili, ossia da materia prima aromatica.
3° - Gli aromi di molti altri distillati vengono costruiti durante l'invecchiamento, col rovere od altre essenze, mentre la grappa ha in se gli aromi naturali della materia prima di provenienza.
Chiariti questi concetti, diventa logica la conseguenza. Dalla potatura della vite al servizio della grappa, il rituale deve essere perfetto ed ininterrotto. Per ottenere una grappa di qualità, i passaggi obbligati sono i seguenti:
1° - Fattori d'origine della vinaccia, intesi come zona vocata alla vite, produzione per cep-

L'intervento del sottosegretario Castiglione e (sotto) il pubblico in Sala Ajace.

po, stato di maturazione, varietà del vitigno.
2° - Vinificazione e consegna immediata in distilleria delle vinacce fresche o fermentate.
3° - Distillazione o conservazione delle vinacce.
4° - Natura e forma degli alambicchi.
5° - Tecnica della distillazione.
6° - Conservazione del distillato.

I punti argomento di questa breve dissertazione sono naturalmente i primi due, in quanto gli altri non sono di nostra competenza. Il rifornimento di vinaccia di qualità da parte di una distilleria, problema che sembra alquanto difficile, può in effetti diventare facile se si osservano alcuni parametri:

— la cantina che produce vini di qualità produce automaticamente vinaccia di qualità. Pertanto la distilleria che ha scelto la strada del prodotto di classe deve instaurare un rapporto diretto, continuativo con la cantina. L'accordo deve essere di fiducia reciproca, con interesse economico reciproco;

— la vinaccia deve essere accuratamente tenuta separata in relazione alle disposizioni ed alle esigenze della distilleria. Dovrà essere spremuta al punto giusto, con una quantità di vino presente accuratamente calcolata. Certamente dannosissimo è l'eccesso di spremitura, ma altrettanto poco vantaggioso l'eccesso di liquido. Si ricordi che gran parte degli aromi sono ancora nella buccia, non nel vino;

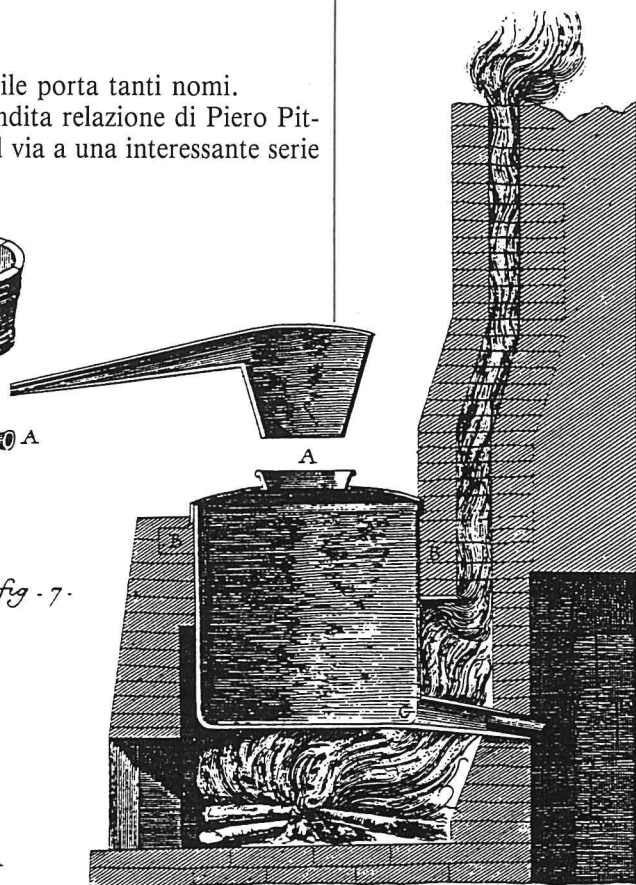
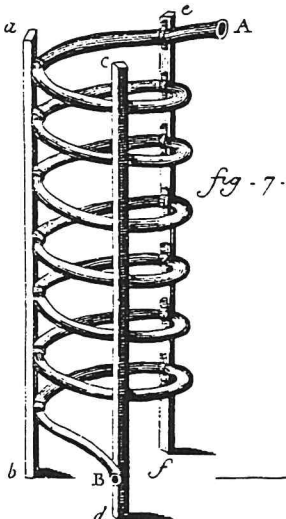
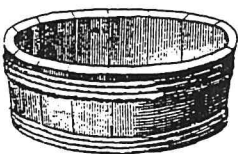
— la consegna in distilleria deve essere immediata, per dare la possibilità alla distilleria di un'eventuale lavorazione tempestiva. Riteniamo infatti indispensabile la distillazione senza insilamento, quindi immediata, fatta salva la vinaccia vergine. Questa comunque deve essere fatta fermentare con aggiunta di mosto e di lieviti, nel più breve tempo possibile, e quindi immediatamente distillata.

La vinaccia, insilata, conservata per molti mesi, e quindi distillata, dà un prodotto diverso da quella distillata fresca. Non sono questi insegnamenti da poter dare ai distillatori. Ma vorremmo ribadire un concetto. Il concetto è lo stesso del vino, dove troviamo:

1 - aromi primari, ossia quelli derivanti dall'uva, cioè il fruttato.
2 - aromi secondari, ossia gli aromi da fermentazione, dovuti a fattori biologici.
3 - aromi terziari, ossia aromi da invecchiamento, dovuti a fattori biologici, chimici, chimico-fisici.
4 - a questi aromi codificati da tutti i testi vorremmo aggiungere una quarta serie, gli aromi quaternari, ossia quelli acquisiti dal legno nuovo. Si tratta in sostanza di uno scambio di sostanze aromatiche vino-legno. Si tratta ora di scegliere dove collocare il nostro prodotto grappa. Nei primi due punti, che vanno sempre uniti, oppure nei secondi che vanno disgiunti.

Il concetto che vorrei sviluppare è questo: «lavorando su materia prima aromatica perché dobbiamo distruggere un aroma particolare, personalizzato per costruirne un altro livellato con le grosse produzioni?». Ottenere degli aromi primari eleganti è cosa già in per se difficile; allora, perché distruggerli? Uno degli errori fondamentali della grappa è stato proprio questo: lavorare su aromi terziari e quaternari, andandosi così a piazzare su una fetta di mercato già inflazionata.

Ma un altro errore, a nostro avviso, potrebbe essere quello di sposare la via del tutto opposta: quella, già enormemente inflazionata nel

mondo del vino, ossia fare di ogni vitigno una grappa. È questa una strada certamente affascinante, ma in proiezione storica vincente solo se contenuta su un numero limitato di vitigni altamente collaudati a produrre grappe di qualità.
La strada è quella della grappa di qualità, giovane e fruttata, bianca, ben vestita, ben proposta. Il rapporto cantina-distilleria dovrà essere di reciproco interesse economico continuativo. La cantina deve produrre la vinaccia che la distilleria chiede. La distilleria deve pagare la vinaccia in relazione alla qualità. A nulla gioveranno le super-prestazioni viniche se non esisteranno questi rapporti. La cantina riceve maggior lucro dal vino che dalla vinaccia, ragion per cui ha interesse a consegnare vino e non vinaccia alla distilleria.
E, a conclusione, dobbiamo noi per primi superare il complesso d'inferiorità che ancora possediamo e di cui non riusciamo a liberarci. La grappa è un distillato di grande nobiltà, perché ha come origine l'uva. Non è un sottoprodotto, ma il più nobile dei distillati. Lo dice la storia che, in epoche diverse lo chiamò:
— aqua ardens
— consolazio corporis humani
— aqua vitae
— aqua vitis
— aqua de vita
— acqua vini
— menstruum vegetabile
— lucerna coelica
— anima coleica
— spiritus vini
— sanguis vitis
— grappa
— sgnape
Solo la stirpe nobile porta tanti nomi.
Fin qui l'approfondita relazione di Piero Pittaro che ha dato il via a una interessante serie di interventi.

A conclusione del Convegno è stata approvata all'unanimità una mozione che portiamo a conoscenza della categoria dei distillatori friulani, molti dei quali sono pure produttori di vino e, quindi, nostri lettori interessati alle alterne e dibattute istanze dei grappaioli.

I distillatori convenuti al Convegno nazionale della grappa 1987 in Udine, al termine dei lavori, dice la mozione, ribadiscono gli indirizzi politici assunti in tutti i precedenti convegni e con essi la definizione di grappa, così come da ultimo approvata all'unanimità al Convegno Nazionale di Treviso del 1985; viste le ultime proposte di regolamento comunitario sulle bevande alcoliche, non concordano con qualsivoglia riserva della denominazione grappa al solo distillato soggetto ad un periodo di invecchiamento, essendo radicata tradizione e prevalente consuetudine il commercializzare la grappa non invecchiata o fresca; presa conoscenza degli orientamenti che maturano in sede comunitaria sull'armonizzazione delle accise in materia di vino, birra e bevande alcoliche e in considerazione del prevedibile carico fiscale che andrà a gravare intollerabilmente sulla grappa con la concreta minaccia di determinare la definitiva compromissione del settore nazionale, per la inevitabile massiccia contrazione dei consumi, chiedono che l'allineamento fiscale in sede comunitaria avvenga compatibilmente alle possibilità della collocazione di questo distillato sui mercati nazionale ed estero e alla correlata preservazione di una bevanda appartenente alla tradizione e ai costumi nazionali; apparendo irrinunciabile sostenere le istanze di tutela delle denominazioni italiane, già avanzate in sede comunitaria, chiedono una sollecita adozione di un riconoscimento normativo della grappa e delle materie prime da cui essa deriva come prodotto agricolo e di una disciplina nazionale delle denominazioni d'origine e di provenienza delle grappe tipiche; considerata pure la preoccupante flessione dei consumi orientati verso altri distillati non nazionali e tenuto conto della mai valorizzata immagine storica e culturale del maggior distillato italiano e della necessità di formare il consumatore all'apprezzamento della grappa quale fenomeno di costume nazionale nel nostro paese e all'estero, i Consorzi di tutela della grappa friulana, trentina e veneta, nonché le C.C.I.A.A. di Udine, Treviso, Vicenza, Trento e Asti decidono di dar vita a un comitato promotore per un programma attuativo delle iniziative anzidette in seno alla Segreteria degli organismi della tutela della grappa con sede in Trento presso la locale Camera di Commercio e di assegnare a tale comitato il compito di predisporre entro sei mesi dall'avvenuta sua costituzione un piano organico di lavoro, da approvarsi dagli enti citati entro i successivi sei mesi, per essere definitivamente avviato in occasione del prossimo convegno della grappa che avrà luogo a Vicenza e di costituire all'uopo un fondo presso la tesoreria della C.C.I.A.A. di Trento ●

Il ruolo degli oligominerali nella nutrizione della vite

L'esatta misura nell'uso del Boro

di Giovanni Colugnati e Andrea Deluisa

Nelle foto:
quadro sintomatologico dell'effetto della Boro-carenza sulla vite.

1. Il ruolo fisiologico del boro

Il BORO rappresenta senz'altro un elemento essenziale per la vite. Infatti, sebbene non abbia nè funzioni plastiche nè catalitiche, la sua presenza consente il normale svolgimento dei fenomeni vegetativi e riproduttivi.
Fondamentale è il ruolo svolto dal BORO nel processo riproduttivo. Favorisce la fecondazione, attraverso l'incremento della germinabilità del polline, della migrazione del budello — in quanto agisce nella sintesi della pectina di cui è costituito il budello pollinico (VASIL, 1963) — e la riduzione della colatura; nella biochimica della fruttificazione, collabora all'idrolisi amido-glucosio, nel metabolismo e nella traslocazione dei carboidrati, con i quali forma dei complessi (FREGONI, 1980).
Il BORO è inoltre importante nel trasporto dei glucidi in quanto, complessandosi con essi, attraversa con facilità le membrane cellulari. Si suppone che in carenza di BORO si blocchi la formazione dell'ATP, con conseguente ristagno dei glucidi nelle foglie e riduzione del deposito degli zuccheri nelle bacche; nel mosto si verifica uno squilibrio fra sostanze carboidrate ed azotate (proteiche), dal quale trae origine una instabilità nel periodo di invecchiamento e di affinamento del vino (FREGONI, 1980).
Interviene inoltre nel metabolismo azotato (favorendo la sintesi degli amminoacidi e delle proteine e la loro idrolisi), nel meccanismo di azione delle giberelline e nella sintesi dell'acido ß-indolacetico (auxina), nonché nel loro trasporto (SKOK-Mc ILROTH, 1958).
Influisce sull'assorbimento e sulla mobilità del calcio nelle piante. Promuove la sintesi della lignina, perché implicato nel metabolismo dei fenoli ed in quello della fenilalanina (FLAIG, 1972); in carenza di BORO, infatti, si nota un notevole accumulo di fenoli, che non hanno subito la trasformazione in lignina (SKOLKJIK, MAJEVSKAJA, 1970). La BORO-carenza si manifesta particolarmente nei tessuti meristematici poiché la lamella mediana è di natura pectica (SCHMUCHER, 1961); essa provoca una riduzione nella sintesi del RNA e DNA, determinando effetti negativi nei processi della differenziazione dei tessuti e nella riproduzione.
Analogamente si ha una riduzione dell'accrescimento radicale, a causa delle malformazioni delle pareti cellulari, indotte dalle carenze di acidi nucleici (BUSSLER, 1960 - FREGONI, 1986).

2. Implicanze fisiologiche della BORO-carenza

La BORO-carenza si presenta con una sintomatologia quanto mai complessa (Figg. 1, 2, 3, 4) (*).
Sui viticci si notano necrosi e disseccamento; sui germogli necrosi corticale, morte dell'apice, raccorciamento degli internodi ed emissione di femminelle; sulle foglie compaiono ingiallimenti (vitigni bianchi) od arrossamenti (vitigni rossi) quanto mai caratteristici, a macchie, con lembo corrugato; sui grappoli in fioritura si denota colatura, scarso distacco della caliptra, disseccamenti parziali o totali del grappolo, allegagione scarsa, acinellatura elevata (FREGONI, 1980-1986).
GARTEL (1963) segnalò sintomi gravi di BORO-carenze pure sui portainnesti, segnatamente sul KOBER 5BB, rilevando ingrossamenti anomali dei tralci e dei viticci.
Gli effetti negativi della BORO-carenza sono notevoli. FREGONI et coll. (1980) hanno notato nei loro lavori bacche di peso medio molto ridotto e proporzionale al numero medio dei vinaccioli, peso medio del grappolo pure compromesso, con meno acini normali e molto acinellati. Il titolo zuccherino è più basso nelle bacche normali e più elevato in quelle piccole. L'acidità dimostra di aumentare (ma non sempre) proporzionalmente all'incremento in peso delle bacche.
Sotto il profilo vegetativo la pianta manifesta gravi disordini, quali il generalizzato e ridotto accrescimento, che si ripercuote anche sulle produzioni delle annate successive.

3. Il BORO nel Friuli-V.G.

Il BORO è finora l'unico cosiddetto microelemento di cui sia stata evidenziata la carenza nei terreni della nostra regione. I livelli di concentrazione di BORO nei terreni sono, tranne rare eccezioni (Fossalon di Grado), compresi tra 0,3 e 1 mg/kg sulla terra fine, ovvero abbiamo concentrazioni considerate dalla quasi totalità della letteratura scientifica internazionale «a rischio» per quasi tutte le colture. Infatti sicure BORO-carenze, dimostrate dai netti miglioramenti produttivi ottenuti con leggere concimazioni boriche, sono state individuate per parecchie colture in vari terreni della regione.

Nella coltura della vite la BORO-carenza si manifesta a nostro avviso piuttosto frequentemente a livello di criptocarenza, ovvero con sintomi appena accennati (accorciamento degli internodi, deboli acinellature, produzioni totali inferiori alla media).

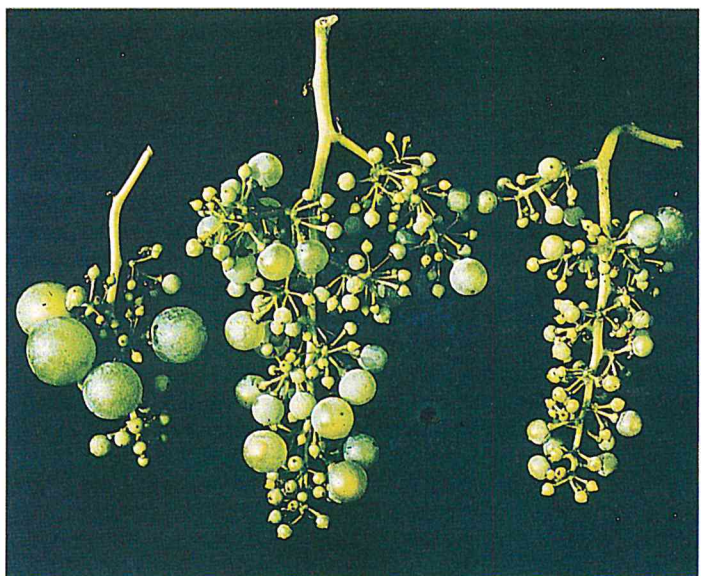
In presenza di tali sintomi, talvolta anche più marcati come arrossamento dei lembi fogliari delle foglie apicali, disseccamento del rachide, mancata risposta vegetativa a concimazioni spinte superiori alle 50-60 unità fertilizzanti/ettaro, è consigliabile la distribuzione di 200-400 grammi di BORO, ovvero 2-4 kilogrammi di acido borico/ettaro all'anno.

In pratica per il viticoltore è consigliabile distribuire ogni 5 anni dai 5 ai 10 Kg di acido borico, salendo saltuariamente a 20-30 Kg nei casi di carenza grave accertata, sciogliendo l'acido borico in acqua e distribuendolo come un normale concime liquido od un diserbante, prima dell'inizio vegetativo (fine marzo - inizio aprile).

Si fa presente che l'acido borico è solubile in acqua nella misura del 6%, e quindi per non avere noie nelle operazioni si consiglia di usare 2 ettolitri ogni 5 Kg di acido stesso. Quale considerazione finale, ci preme mettere in guardia i viticoltori ovviamente anche dagli eccessi di BORO nel terreno, che sono parimenti pericolosi, se non, addirittura, ancora più dannosi delle carenze. Ricordando che è molto più facile apportare qualcosa al terreno che toglierla, raccomandiamo vivamente di non superare le quantità sopraindicate.

Riguardo alle distribuzioni fogliari di BORO, queste sembrano funzionare, ma è difficile distinguere l'effetto dell'assorbimento fogliare da quello radicale del BORO che arriva al terreno con il gocciolamento oppure con le foglie ed i tralci alla caduta e potatura di quest'ultimi.

In generale, restiamo fedeli al fatto che è la radice ad avere il compito di nutrire la pianta mentre le foglie è bene restino più asciutte e pulite possibile ●

N.B. Le diapositive sono state gentilmente concesse dall'Università di Udine, Istituto di Difesa delle piante.

Un'iniziativa del «Vigneto»

Inviateci le etichette dei vostri «vini novelli»

Con le schede del metodo di elaborazione saranno pubblicate sulla Rivista

È iniziativa del nostro Centro per affiancare e far conoscere un'attività che di anno in anno va riscuotendo, nel mondo del consumo, un sempre maggiore interesse. Ci riferiamo ai cosiddetti «vini novelli» che sono ormai entrati, con pieno diritto (anche se con qualche perplessità forse non condividibile) nelle liste dei vini di gran parte dei ristoranti e sul mercato, soprattutto quello di elìte. C'è, insomma, molta curiosità e c'è anche molto interesse per questo prodotto che viene offerto ai palati, in tempi brevissimi, subito dopo la vendemmia.
Le cantine di Francia e da qualche anno a questa parte anche quelle italiane (grandi e piccole) si sbizzarriscono nella preparazione di questo vino (è ovviamente vino rosso) e lo offrono ai consumatori con etichette vistose, di fantasia, spesso molto originali, invitanti e divertenti. E si registra, con crescendo davvero sorprendente, un interesse sempre più avido e confortato da tanti consensi verso questa «novità». Che novità, ovviamente, non è più, ma che certamente costituisce materia di discussione, di dibattito, di polemiche, di pareri sovente molto discordanti: ci sono le schiere degli accaniti fautori del vino novello, quelle degli scettici, quelle dei degustatori che stanno alla finestra e quelle dei contrari.
Comunque, al grido del «purché se ne parli», ma anche con un occhio più che attento al prestigio delle cantine che lo producono, non sono più una pattuglia i vignaioli che a ogni livello hanno inaugurato questa nuova moda sulla quale vogliamo evitare ogni commento e ogni considerazione, per lasciare piuttosto ogni consumatore libero di farsi un proprio giudizio. Ecco, proprio per questo «Il Vigneto chiamato Friuli» si rende oggi promotore di un'iniziativa che intende far conoscere i vini novelli alla maggior schiera di consumatori possibile. E, per farlo, ha bisogno della collaborazione delle cantine che a questo tipo di produzione si sono dedicate. Sul prossimo fascicolo di febbraio 1988, il primo della nuova annata, è nostra intenzione pubblicare le etichette di tutti i vini novelli che si producono in Friuli-Venezia Giulia. Preghiamo pertanto i vignaioli che si siano dedicati a questa produzione a inviare al Centro per il potenziamento della vitienologia del Friuli-Venezia Giulia, redazione di «Un Vigneto chiamato Friuli», via Vittorio Veneto 65 - 33110 Udine

a) n. 3 etichette originali di ogni vino novello prodotto

b) una sintetica scheda che descriva il metodo di elaborazione, i tipi di uva usati e il prezzo di vendita.

Dal canto nostro ci impegniamo alla pubblicazione di tutti i dati che ci perverranno non oltre la data del 15 gennaio 1988 ●

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini»

Riesling italico

Cenni storici

Se di molti vitigni l'origine è incerta, quella del Riesling italico è praticamente ignota. E dire che dal nome sembrerebbe un vitigno tutto italiano. Consultando i grandi ampelografi troviamo notizie disparate. Secondo Goethe il Riesling italico sarebbe originario dalla Champagne. Da qui si sarebbe diffuso in Stiria, Ungheria, Italia. Vialà e Vermorel non descrivono questo vitigno, limitandosi a citarlo solamente nella loro ampelografia. Molon, nelle sue ricerche, sentenzia di non aver trovato traccia di questo vitigno nella letteratura viticola francese. Una certa confusione con un vitigno chiamato Meslier viene fatta da Dittrich nel 1841. Il Meslier sarebbe infatti la versione francese del Riesling italico. Vialà e Vermorel citano anche un Walschriesling weisser.

Ritornando in Italia, con un po' di fantasia arriviamo al romano Colummella il quale parla di un'«Aminea gemella» uva con la quale si ottenevano vini famosi, fra cui l'Amineo e forse anche il Falerno. Secondo il prof. Ferrante l'Aminea gemella altro non sarebbe che il vitigno originario oggi chiamato «Greco di Tufo» col quale si ottiene il celebre vino «Lacrima Christi». Questi vitigni hanno una ragguardevole rassomiglianza col Riesling italico.

In Italia, per concludere, il Riesling italico è coltivato nel Veneto, specie in provincia di Treviso, in Friuli-Venezia Giulia, nel Trentino, e in minor misura in provincia di Bolzano, Pavia, Como, Bologna, Cremona, Varese.

Terreni

Preferisce decisamente terreni collinari, dove ha dato buoni risultati. In alternativa terreni sassosi di pianura. In altri terreni, pur adattandosi senza difficoltà, ha dato risultati scadenti.

Vino

Colore giallo paglierino, citrino, leggermente aromatico, asciutto. È vino «beverino», non impegnativo, facilmente digeribile per la scarsa alcolicità e la freschezza acida. Profumo fruttato, piacevole, che perde ogni caratteristica di fruttato dopo poco invecchiamento.

È vino da bersi giovanissimo, per gustarne tutta la fragrante freschezza.

Accostamenti gastronomici

Vino da: antipasti caldi della grande cucina; minestre; primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di pesce; piatti di pesce sia arrosto sia salsati. Va servito alla temperatura di 8-10 gradi.

Riesling italico

Grappolo
Piccolo, con un'ala molto vistosa, tozzo, compatto. Raspo legnoso e piccolo, pedicelli corti, cercine evidente, pennello piccolo, stacco resistente. Acino piccolo e regolare, color verde-giallo, con apice puntato. Polpa sciolta, dolce e poco aromatica. Vinaccioli piccoli, piriformi, appuntiti, in numero medio di tre.

Vite
Foglia di media grandezza, trilobata, ma talvolta pentalobata. Seno peziolare a V, seni laterali poco profondi. Pagina superiore color verde chiaro; pagina inferiore coperta da fitta peluria aracnoidea. Dentatura regolare e appuntita. Spesso la foglia è bollosa per infezione dell'acaro chiamato Eriofide. Tralci color nocciola con striature bronzee. Internodi medi, nodi e gemme ben evidenti. Allegagione buona. Produzione e vigoria medie. Buona resistenza alle malattie. Richiede sesti d'impianto strettissimi, con allevamento alla cappuccina.

Riesling renano

Grappolo
Piccolo, tozzo, spesso porta un'ala molto evidente, frequentemente acinellato per irregolarità di fecondazione.
Peduncolo corto e robusto, di colore rosato. Pedicelli piccoli, cercine evidente, pennello piccolo, stacco dell'acino resistente. Acini piccoli, sferici, irregolari, di colore giallo oro antico, talvolta ambrato, punteggiato all'apice. Polpa di media consistenza, succosa, leggermente aromatica. Vinaccioli in numero di due, piccoli, piriformi.

Vite
Foglia piuttosto grande, tondeggiante, trilobata o pentalobata, con seno peziolare e laterali a U oppure a V. Colore verde intenso con bollosità convessa sulla pagina superiore. Pagina inferiore verde chiaro, con una fitta peluria aracnoidea. In autunno il colore passa dal verde cupo al giallo intenso. Tralcio di color marron-nocciola con striature vinose. Internodi medio-corti, con nodi poco evidenti e gemme coniche. Allegagione difficile. Produzione bassa, vigoria media. Resistenza discreta alle malattie. Si consigliano sesti d'impianto stretti con potatura corta.

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini»

Riesling renano

Cenni storici

Chiamato Rheinriesling o Gewürztraube nei paesi di lingua tedesca, questo vitigno è senz'altro originario dalle vallate attraversate dal Reno e dalla Mosella. Sembra che la zona più probabile sia la Rheingau, dove si pensa che in origine sia derivato da seme. Oltre che in queste zone, il Riesling renano è, da tempo immemorabile, forse dall'epoca romana, diffuso nelle vallate del Main e del Neckar. Qualche ampelografo ebbe a mettere in evidenza la notevole rassomiglianza fra il Riesling renano e la spagnola Sercial del Madera, oppure la Pedro Ximénez. Pur essendo un'uva diffusa in tutto il mondo, anche questa teoria sembra degna di poca fede. Si ritiene pertanto che l'origine più sicura sia la vallata del Reno. Da questa zona si è quindi diffuso in Austria, Italia, Francia, Svizzera, Ungheria, e poi in Cile e California. In Italia lo troviamo coltivato in Trentino Alto Adige, Piemonte, Veneto, Lombardia, Friuli e in minor misura in altre regioni.

Terreni

Preferisce decisamente i terreni collinari, sia eocenici che alluvionali, ad alte latitudini, in clima piuttosto freddo. È questa una regola che vale per molti vitigni aromatici. Le zone di coltivazione dovranno avere esposizione a sud, con buon irraggiamento e ventilazione. Discreta la riuscita sui litorali. sabbiosi non molto caldi. Sconsigliabili altri terreni.

Vino

Colore verde paglierino con riflessi verdolini, seducente. Nervoso, snello di corpo, asciutto, leggermente aromatico, ma nel contempo armonico e vivo come la brezza di montagna. Mediamente alcolico, aristocratico ed invitante nella sua eleganza pura. Bouquet finissimo, fruttato, con lievi sentori di albicocca, pesca e mirtillo.
Se vinificato con sapienza è, col Sauvignon, il più nobile dei bianchi aromatici.

Accostamenti gastronomici

Vino da: preparazioni calde a base di frutti di mare; piatti di pesce (soprattutto crostacei) sia arrosto sia salsati. Va servito molto fresco, a 8-10 gradi.

Reso noto il programma

Così nel 1988 l'Enoteca Serenissima

Fra i punti di maggior impegno il Gran Premio Noè

L'Enoteca Regionale permanente del Friuli-Venezia Giulia «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo ha reso recentemente noto il programma della propria attività per il 1987/88. Eccolo in sintesi.

1) L'attività dell'Enoteca si basa su alcune grossissime manifestazioni: il Gran Premio Noè, la mostra degli spumanti, la mostra del miele, alle quali si è aggiunta quest'anno la mostra della grappa; le prime tre, uniche nel loro settore, sono incluse nel calendario ufficiale delle fiere e mercati del Friuli-Venezia Giulia:

a) *Gran Premio Noè*: è la mostra regionale dei vini, prova di selezione, fra l'altro, per l'ammissione all'Enoteca Serenissima; l'edizione 1988, ventitreesima della serie iniziata nel 1965, avrà svolgimento dal 23 aprile all'1 maggio 1988: in essa troveranno ospitalità una grande mostra dedicata alle erbe in cucina e una mostra doveroso atto di omaggio ad uno dei cibi più caratteristici del Friuli: la polenta.

b) *Mostra regionale dei vini spumanti e dei vini frizzanti*: anch'essa è prova di selezione per l'ammissione all'Enoteca. L'edizione 1987 è in cantiere: avrà svolgimento dal 28 novembre all'8 dicembre, mentre l'edizione 1988, settima della serie, è in calendario dal 3 all'11 dicembre 1988.

c) *Mostra regionale del miele*: nata come rassegna provinciale nel 1983, si è allargata, l'edizione successiva, a dimensione regionale; festeggerà nel 1988 il suo quinto compleanno e sarà allestita nel periodo dal 4 al 6 marzo 1988.

d) *Mostra regionale della grappa*: è l'ultima nata e viene a completare una serie di iniziative che mirano a mettere in evidenza i prodotti della nostra regione; ha avuto nella sua prima edizione, tenutasi in Enoteca dal 15 al 18 ottobre scorsi, un successo invero insperato, soprattutto di pubblico. La prossima mostra si terrà nell'ottobre 1988.

A queste quattro manifestazioni, entrate ormai nel calendario fisso dell'Enoteca, verrà ad aggiungersi il prossimo febbraio, precisamente nel periodo dal 6 al 14, la prima rassegna regionale del vino in barrique. Considerata la sempre maggiore diffusione in Regione di questo tipo di vinificazione, l'Enoteca non poteva esimersi dal metterlo in giusta evidenza con questa iniziativa che vuol contribuire a fare il punto sulla situazione in questo particolare settore.

2) Altre iniziative:

a) *A tavola in Enoteca*: è in corso la seconda serie di questi incontri gastronomici che tanta fortuna hanno avuto lo scorso anno; per il 1987-1988 sono stati programmati dieci appuntamenti, attraverso i quali si vuole educare il consumatore al corretto abbinamento vino-cibo.

b) *Corso per assaggiatori di grappa*. Nel quadro delle sue iniziative dedicate all'educazione del consumatore, dopo i diversi corsi dedicati all'assaggio dei vini, l'Enoteca organizzerà, in collaborazione con l'ANAG nazionale e regionale, un corso per assaggiatori di grappa nel periodo 19 gennaio - 9 febbraio, con esame finale ●

Dai risultati ottenuti su sette vini diversi

Nessun problema dall'uso del MCR

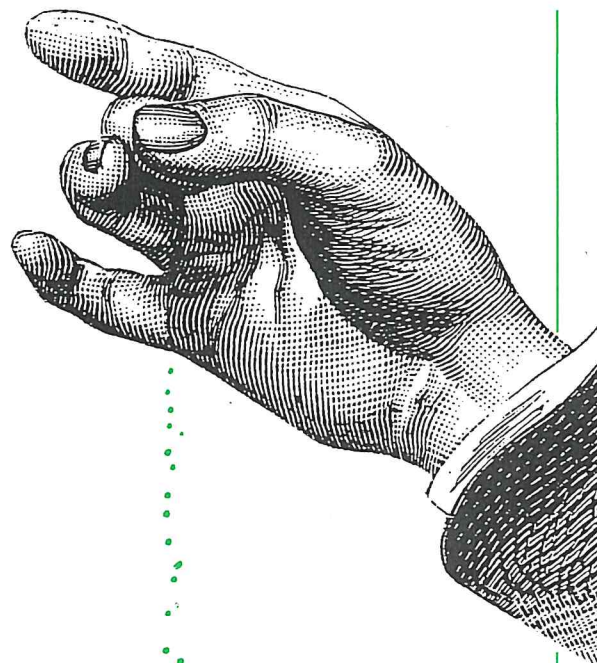
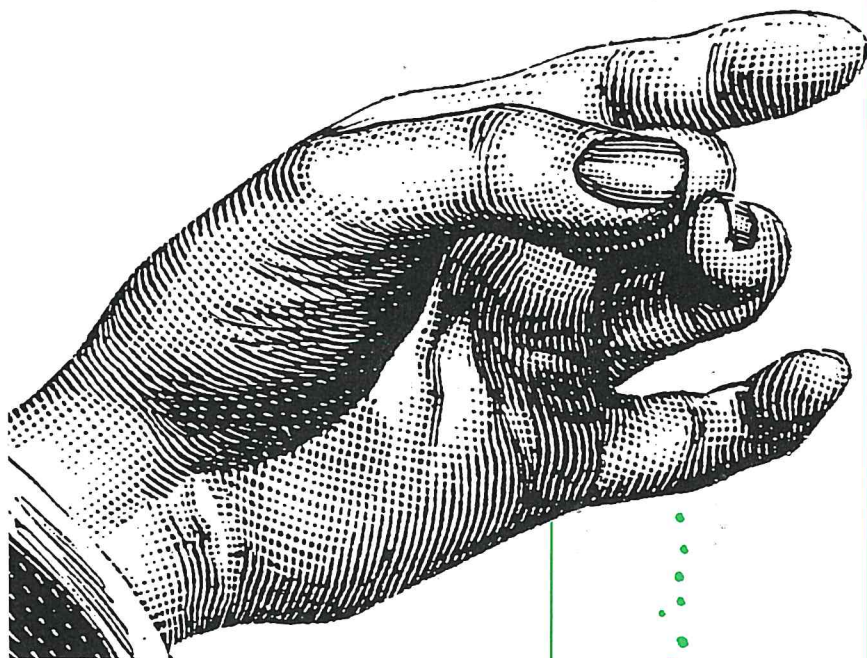
di Mario Castino

È forse bene rammentare alcune considerazioni sui motivi che sono alla base dell'idea di produrre il cosiddetto mosto concentrato rettificato. È noto che la produzione di uva è largamente eccedentaria rispetto ai consumi attuali e ancor più rispetto a quelli prevedibili in futuro, tenuto conto delle tendenze del mercato attuale. In questa situazione, ogni iniziativa volta a trovare impieghi alternativi a mosti ed a vini viene vista con molto favore dagli organismi C.E.E., a causa dei costi esorbitanti dei vari tipi di distillazioni agevolate ecc. Pertanto la possibilità di assorbire parte dei mosti e in particolare quelli di qualità meno eccelsa per produrre un dolcificante che contenesse solamente gli zuccheri dell'uva, senza altre sostanze possibili vettori di gusti o odori sgradevoli o, comunque non tipici, ha destato molto interesse.

Naturalmente il passare dall'idea teorica all'applicazione pratica non è stato così semplice e sono state necessarie molte prove su scala pilota e semi-industriale per arrivare ad ottenere un prodotto che soddisfacesse alle premesse richieste. Bisogna però riflettere che a questo riguardo la posizione e la situazione regolamentare dei vari Paesi della Comunità è molto differente. Infatti vi sono Paesi come l'Italia in cui l'arricchimento era consentito solamente con mosto concentrato (con ulteriori limitazioni riguardo all'origine del medesimo per alcuni vini a doc), altri come la Francia, in cui è consentito l'uso del saccarosio, pur con alcune limitazioni ed altri ancora, come la Germania, in cui è possibile tuttora impiegare il cosiddetto zuccheraggio umido. È bene dire subito che, almeno in teoria, i propositi comunitari sono di abolire col tempo ogni forma di impiego del saccarosio per l'arricchimento dei mosti e dei vini, sostituendolo completamente col M.C.R.. È difficile dire se questi propositi avranno attuazione anche in un remoto futuro: non bisogna infatti nascondersi che le resistenze palesi ed occulte sono fortissime, specialmente in Francia.

In Italia, come si sa, i pareri sono divisi, almeno per quanto riguarda i vini di elevata qualità. Alcuni produttori preferirebbero la liberalizzazione dell'impiego del saccarosio; questa loro posizione è chiaramente in contrasto con le attuali tendenze comunitarie, in quanto tenderebbe ad estendere una pratica che invece si desidererebbe abolire.

È bene ancora chiarire che, per quanto riguarda la posizione dei produttori italiani, l'impiego del M.C.R. apporta dei vantaggi diversi e maggiori rispetto ai loro colleghi di altri Paesi della C.E.E. (Francia e Germania). È infatti inutile nascondersi che la pratica dello zuccheraggio per arricchire i mosti è diffusa: quanto, è difficile dire, specialmente là dove l'impiego del mosto concentrato ordinario (di qualità spesso scadente o comunque non riproducibile) comporterebbe grossi rischi per la qualità finale del prodotto, se questo è rappresentato da vini superiori. Resta il fatto che, pur trattandosi di una pratica del tutto innocua dal punto di vista igienico-sanitario, è pur sempre illegale e può condurre a grossi guai quell'azienda che venisse coinvolta in denunce, condanne, sequestri, ecc. Inoltre l'impiego del saccarosio può facilmente scivolare fuori dal legittimo modesto arricchimento in casi ben documentati di necessità, per condurre all'aumento di volume della produzione, il che in una situazione come l'attuale, è veramente preoccupante. Il poter invece disporre di un prodotto neutro, utilizzabile

Nella fase di fermentazione
non si è avuta prova
di alcuna influenza negativa -
Nessuna alterazione sensoriale

alla luce del sole, come si suol dire, senza rischi legali di nessun genere, è un passo avanti di grande evidenza e questo aspetto non va trascurato.
Tuttavia non sarebbe corretto nascondersi che i detrattori e gli oppositori del M.C.R. non mancano di argomenti in parte fondati ed è doveroso esaminarli, anche se brevemente, per chiarire come la questione sia complessa.
a) difficoltà di produzione: benché, come già accennato, su scala semi industriale si siano ottenuti buoni risultati ed in base a questi si siano stabiliti i limiti di composizione, non sono mancate osservazioni critiche sulla possibilità di ottemperare nella produzione su grande scala ai requisiti stabiliti dalla CEE ed alcuni produttori hanno chiesto uno slittamento per alcuni parametri, in attesa di chiarire ulteriormente le possibilità reali dell'industria in questo campo;
b) pericolo dell'instaurarsi di una viticoltura specializzata in mosti scadenti prodotti in zone non vocate allo scopo esclusivo della fabbricazione dei M.C.R.. È evidente che in questo modo si eluderebbe del tutto la speranza di sottrarre mosti di modesta qualità alla produzione di vini e di ridurre le eccedenze;
c) pericolo, anche troppo reale, di produzione di «mosti» concentrati rettificati a partire da materie zuccherine non derivate dall'uva: ciò è tanto più possibile quanto più tali mosti si avvicinano nella composizione ad una soluzione pura di glucosio e di fruttosio. Se poi si instaurasse un regime di sostegno fiscale per i M.C.R., si rischierebbe in effetti di dare una mano all'industria saccarifera invece che ai produttori viticoli. Com'è noto, l'unica garanzia contro lo sviluppo di una simile frode, è il così detto «metodo Martin», che dovrebbe consentire di distinguere lo zucchero dell'uva da quello derivante da altri vegetali a mezzo dello studio dei rapporti isotopici degli atomi di idrogeno contenuti nell'etanolo. Sull'applicazione pratica di questo metodo analitico, al di là dell'indubbio valore scientifico, soltanto il futuro potrà dare una risposta;
d) difficoltà di manipolazione: si tratta di una manchevolezza reale, anche se superabile con un poco di previdenza e buona volontà. In effetti se il M.C.R. non è sufficientemente concentrato, tende ad alterarsi per sviluppo di lieviti osmofili; se troppo concentrato, tende a cristallizzare del glucosio. Prima dell'uso è quindi indispensabile riscaldarlo e mescolarlo accuratamente, nel caso si siano formati due strati.
e) difficoltà di conservazione: come tutte le soluzioni zuccherine concentrate, il M.C.R. tende a formare idrossimetilfurfurolo col passare del tempo e in funzione della temperatura. Ora, poiché esistono dei limiti di composizione per questa aldeide, non è in pratica possibile conservare il M.C.R. da una campagna vendemmiale all'altra, senza che la sua composizione divenga illegale. Questa remora è particolarmente grave per le piccole e medie aziende.
f) difficoltà di dosaggio: questa motivazione è

particolarmente sentita in quei Paesi nei quali si impiega legalmente il saccarosio, che ha una composizione ben definita e non richiede calcoli se non del tutto elementari: da noi, abituati all'uso del mosto concentrato, questa remora è minore. D'altro canto è possibile elaborare delle formule abbastanza semplici che diano, in base alla densità dichiarata per obbligo sui recipienti, la quantità in peso da impiegare per aumentare di una certa gradazione un volume dato di vino o di mosto.
Quelli che abbiamo esaminato finora sono argomenti reali, certamente superabili con opportuni controlli, organizzazione e buona volontà. Vi sono poi altre difficoltà che in realtà sono, a mio parere almeno, pretesti: come chi afferma che nel caso di vini che vengano commercializzati dopo adeguato invecchiamento di magari 10-15 anni, bisognerebbe condurre una sperimentazione di tale durata per stabilire senza dubbio che il M.C.R. non provoca modifiche a distanza di tempo, ecc. Perché abbiamo affermato che si tratta di pretesti? Perché, non contenendo il M.C.R. praticamente altro che zucchero invertito, non differisce quanto a purezza, dal saccarosio e non si vede come potrebbe alterare il processo di invecchiamento dei vini. Fin qui abbiamo esposto delle opinioni, ma ora è il momento di riferire su fatti reali, su prove di vinificazione e di assaggio per contribuire a chiarire le idee in merito all'impiego nella realtà di cantina dei M.C.R..
Nel corso della vendemmia del 1986, per iniziativa di un'associazione di viticoltori piemontesi, siamo stati invitati a seguire delle prove di arricchimento di alcuni vini tradizionali della Regione, con saccarosio e in confronto, con M.C.R. del commercio. Per dare maggior realismo alle prove stesse, queste dovevano venir curate in tutte le loro fasi dai tecnici delle cantine interessate, mentre i ricercatori dell'Istituto dovevano limitarsi a suggerire il modo di procedere e presenziare all'arricchimento per i controlli indispensabili, specialmente nel caso del-

l'impiego del saccarosio, avvenuto con il permesso del Servizio repressione frodi competente. Infatti il vino arricchito non poteva venir ovviamente messo in commercio.
Il fatto che gli esperimenti si siano svolti presso le cantine e sotto la responsabilità dei tecnici rispettivi, avrebbe dovuto conferire molta più forza di convinzione presso i responsabili delle altre aziende, che non se le prove fossero state compiute presso la cantina dell'Istituto. Questo perchè il parere dei ricercatori e i risultati dei loro esperimenti sono certo ascoltati con rispetto ed attenzione, ma non sempre giudicati facilmente trasferibili nella realtà operativa.
La pratica attuazione delle prove si è concretata nel modo seguente: presso ogni azienda interessata, al momento della svinatura di una vasca giudicata adatta per il tipo e gradazione, si sono riempiti due recipienti uguali di modesta capacità (3-5 Hl), posti fianco a fianco, in modo che la temperatura fosse il più possibile uniforme. Quindi si è proceduto all'arricchimento nella misura di 3° alcoolici potenziali, in una vasca con saccarosio, nell'altra con M.C.R. del commercio in quantità equivalente.
Il procedimento che si è attuato merita qualche breve chiarimento. Innanzitutto il momento scelto per l'arricchimento. Si è scelto quello della separazione del vino fiore dalle vinacce, per evitare di arricchire inutilmente queste ultime, avere una massa liquida omogenea e per adeguarsi a quanto avviene nella pratica.
D'altro canto al momento della prima svinatura il vino è ancora ricchissimo di lieviti, che vengono rivitalizzati dalla areazione conseguente al travaso, la temperatura della massa è favorevole e quindi di norma non si incontra alcuna difficoltà nel portare a termine l'esaurimento degli zuccheri introdotti. Infatti abbiamo constatato che, benchè a causa del notevole arricchimento eseguito le gradazioni finali fossero alquanto elevate, di norma non si sono notate difficoltà a portare a termine la fermentazione.
Il volume ridotto delle prove si è imposto per i motivi già ricordati e cioè la non commerciabilità del prodotto aggiunto di saccarosio. Inoltre vi era la difficoltà pratica di movimentare grossi quantitativi di zucchero, il trasporto del quale doveva avvenire solo con i mezzi dell'Istituto, per ovvi motivi.
L'aumento di 3° gradi alcoolici si può senz'altro considerare esuberante, ma lo si è adottato a bella posta proprio per mettere in evidenza, senza incertezze, ogni eventuale modificazione sfavorevole.
I vini arricchiti sono stati sette, dei quali uno bianco e sei rossi, tenuto ovviamente conto del tipo di produzione prevalente nella regione. Si è trattato di: Cortese dell'Alto Monferrato (bianco), che è un vino prodotto in una modesta quantità (3000-5000 Hl), di colore paglierino molto scarico, con profumo delicato e tenue, molto adatto quindi per evidenziare possibili alterazioni dovute all'aggiunta di sostanze estranee; Dolcetto di Ovada, vino rosso prodotto con l'uva omonima intorno alla cittadina che gli dà il nome, in quantità di 10.000-15.000 Hl; i prodotti ottenuti con questo vitigno sono di norma molto armonici e di pronta beva, per cui si prestavano bene per fornire un giudizio precoce sulla qualità effettiva dei vini arricchiti; Dolcetto d'Asti, rosso analogo al precedente, ma prodotto in una zona diversa, in quantità modeste (sui 3-4000 Hl), con caratteristiche un poco diverse e direi qualitativamente superiori al precedente;
Dolcetto d'Alba, risulta il più conosciuto e fra i più apprezzati dei vini prodotti con queste uve. La produzione oscilla sui 40-50.000 Hl annui, presenta un profumo caratteristico ed un retrogusto amarognolo facilmente riconoscibile, riuscendo di norma un vino di grande classe: eventuali difetti sarebbero stati facilmente percepibili; Barbera d'Asti, vino che non ha bisogno di molte presentazioni, con caratteristiche più che buone se proveniente da zone vocate quale quella scelta. Stante la produzione notevole (sui 100-150.000 Hl annui) è evidente l'opportunità di una prova che riguardasse questo tipo di vino, anche se le sue caratteristiche di robustezza non lo rendevano particolarmente sensibile, forse, ad eventuali modificazioni indotte dall'arrichimento; Nebbiolo per la produzione di Barbaresco, in questo caso un vino prodotto in quantità medie (sui 20.000 Hl annui), ma di gran pregio. È ovvio che, dal momento che il disciplinare prevede un invecchiamento minimo, un giudizio eseguito sul vino molto giovane presenta delle difficoltà, di cui accenneremo più avanti. Tuttavia i vini ottenuti dalle uve Nebbiolo hanno caratteristiche di estrema finezza organolettica, per cui si presentano in modo particolare ad evidenziare ogni eventuale deviazione dal tipo;
Nebbiolo d'Alba, vino ottenuto dalle medesime uve, ma coltivate fuori dalle zone delimitate per la produzione del Barbaresco e del Barolo; non ha ovviamente le doti di robustezza e di tenuta di questi due grandi vini e non ne raggiunge i vertici qualitativi; tuttavia il profumo particolarmente delicato, il gusto armonioso lo rendevano adatto in modo particolare per prove di questo tipo.
È ancora da notare che fortunatamente, dato l'andamento dell'annata, tutte le uve erano molto sane e quindi non si è introdotto alcun fattore di disturbo dovuto a conseguenze di attacchi parassitari.

Nessun problema dall'uso del MCR

Terminate le fermentazioni, si è proceduto ai consueti travasi, mentre l'azione dei freddi invernali ha provocato una prima notevole stabilizzazione, tenuto anche conto della modestia dei volumi delle vasche in cui i vini erano conservati. Alla fine dell'inverno le analisi sui vini ottenuti hanno consentito di accertare che in tutti i casi, meno uno (Nebbiolo d'Alba), si era ottenuto l'esaurimento degli zuccheri, nonostante le elevate gradazioni alcooliche raggiunte in qualche caso (quasi 15° per il Nebbiolo da Barbaresco). Comunque anche per il tipo nel quale era presente un residuo zuccherino, questo era uguale sia nel vino arricchito con sacca-

rosio, sia in quello aggiunto di M.C.R. Si può perciò tranquillamente affermare che nessuna influenza negativa sull'andamento della fermentazione è da attendersi dall'impiego di tale prodotto. Questo accertamento ha una sua importanza, poichè fra i motivi addotti dai detrattori del M.C.R. vi è anche quello che contengano non bene individuati residui derivanti dal passaggio sulle colonne di purificazione, con conseguenze altrettanto vaghe quanto mai chiarite.

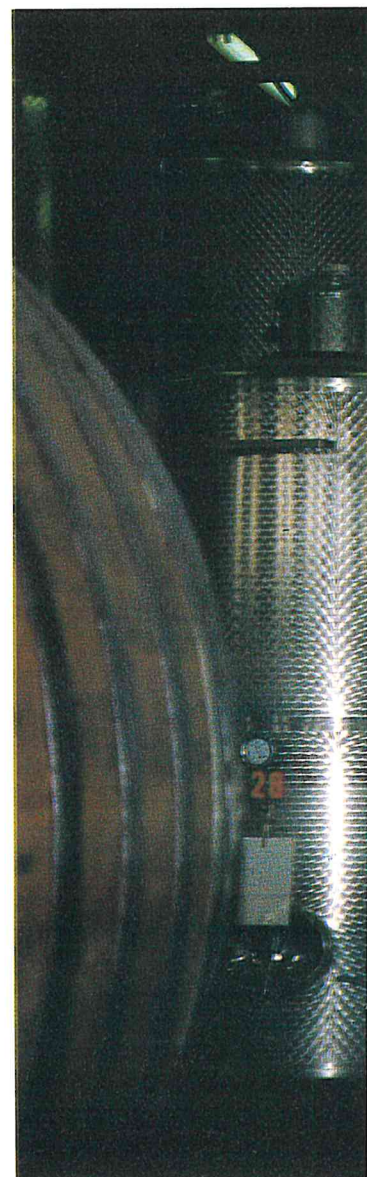
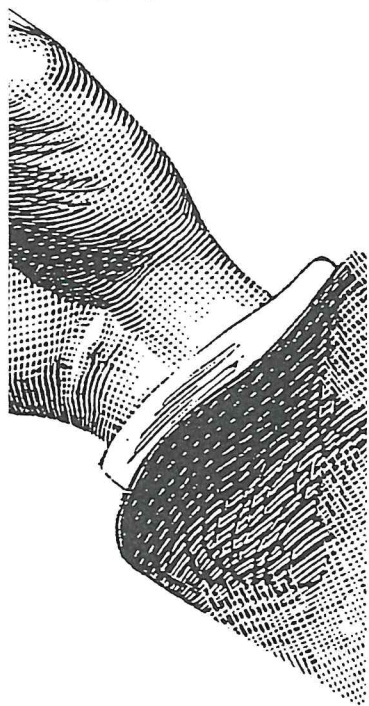
Verso la fine della primavera successiva alla vendemmia, si sono effettuati i saggi sensoriali, la cui organizzazione è stata particolarmente curata, sia per conseguire dei risultati scientificamente validi, sia per non offrire il fianco a critiche di nessun genere. Gli assaggiatori sono stati venti, tutti tecnici sperimentati che conoscevano bene i tipi di vino da confrontare e quindi in grado di dare un giudizio motivato, nel caso si fosse accertata qualche particolarità atipica. Per ogni confronto si sono presentati ad ogni assaggiatore tre campioni contraddistinti come T (teste) e con le lettere A e B. Uno di questi due era uguale al teste. Compito dell'assaggiatore era innanzitutto di stabilire quale dei due campioni incogniti (A e B) fosse uguale al teste; stabilito ciò, dire quale dei due fosse, a suo giudizio, preferibile. Ciascun assaggiatore aveva ovviamente una distribuzione dei campioni nei bicchieri diversa dai suoi vicini, per cui ogni scambio di opinioni non soltanto non era permesso, ma era anche inutile. Aggiungiamo che lo schema di distribuzione dei vini nei tre bicchieri variava di volta in volta per ogni assaggiatore, secondo uno schema casuale preparato in precedenza. Per quanto riguarda la valutazione dei risultati, se un numero sufficiente (valutato in base ad apposite tabelle statistiche) di assaggiatori individuava il campione identico al teste, i due vini si ritenevano distinguibili. In tal caso si poteva passare al gradino successivo cioè al controllo delle preferenze, limitatamente ai soli degustatori che avevano correttamente discriminato i due vini. È ovvio che chi non riesce a distinguerli, non può certo dare un giudizio di preferenza che abbia un senso.

È evidente che vi è stato un interessamento vivissimo ai risultati da parte di tutti, sia per i risultati in sè, sia per il tipo di assaggio, cui non tutti erano abituati, ma del quale tutti hanno apprezzato l'imparzialità.

Risultati: innanzitutto è da dire che nessuno dei campioni è stato giudicato difettoso e questo ha una grande importanza perchè ha eliminato una fonte di contestazione, dal momento che non sarebbe stato facile discriminare fra manchevolezze dovute alla vinificazione e quelle eventualmente derivate dall'aggiunta delle sostanze impiegate per l'arricchimento. Dei 7 confronti effettuati, 3 si sono rivelati come non significativi, vale a dire i degustatori non sono riusciti a discriminare i due campioni e pertanto non si è posto il problema di una preferenza. In 4 casi invece, avendo 17 assaggiatori su 21 individuato il modo corretto i due campioni, che sono quindi stati giudicati significativamente diversi, si è proceduto al test di preferenza. In tre casi tuttavia non vi è stata una preferenza significativa per nessuno dei due tipi di arricchimento. Solamente in un caso (Nebbiolo d'Alba), si è raggiunto il livello di significatività, a favore del campione arricchito con saccarosio. Va però detto che si tratta del vino nel quale la fermentazione non si è completata e pertanto è anche naturale che la preferenza sia andata al campione meno dolce e quindi meno lontano dal carattere tipico che avrebbe dovuto possedere il vino in questione.

Sembra dunque confermato, al di là di ogni ragionevole dubbio, che nessuna alterazione sensoriale possa insorgere in seguito ad arricchimenti anche massicci con M.C.R. È ancora da aggiungere che tutti i vini esaminati sono stati giudicati su uno standard qualitativo molto buono, in alcuni casi eccellente; ciò dimostra ancor più la nenutralità organolettica dei prodotti impiegati. Tuttavia, poichè alcuni di tali vini (Nebbioli, Barbera, Dolcetto d'Alba) si gioverebbero di una certa maturazione, si è convenuto di ripetere per essi l'asssaggio a una certa distanza di tempo, per controllare l'andamento dell'evoluzione di tali vini. I risultati ottenuti confermano pienamente quanto già era stato osservato nella vendemmia 1982 con vinificazioni in rosato effettuate presso l'Istituto d'Asti nelle quali si era proceduto ad arricchimenti di ca. 3° alcoolici sia con saccarosio, sia con mosti concentrati rettificati di diverse origini. Anche in quella occasione la maggioranza dei campioni era risultata indistinguibile e nei pochi casi in cui vi era stata una differenziazione, non si era però potuto osservare alcuna preferenza in favore di un arricchimento piuttosto che dell'altro. È da sottolineare che si trattava di vini rosati e pertanto sicuramente assai delicati e più sensibili dei rossi ad eventuali alterazioni.

Le prove cui abbiamo accennato, nonchè quelle conseguite all'estero hanno ormai convinto i ricercatori che l'impiego del M.C.R. non comporta nessuna conseguenza negativa sulla qualità dei vini ottenuti, posto che i prodotti impiegati corrispondano come composizione a quanto prescritto dai regolamenti. Tali regolamenti sono forse troppo restrittivi, specialmente per quanto riguarda la concentrazione minima in zuccheri, i limiti di polifenoli e di sostanze minerali e può darsi che, come richiesto da alcuni fabbricanti, si abbiano in futuro modesti adeguamenti. Per quanto riguarda il loro impiego futuro, per incoraggiarne la diffusione in sostituzione del saccarosio, è intenzione degli organi comunitari promuovere una sperimentazione su vasta scala e su volumi notevoli (corrispondenti cioè a quelli di una cantina normale) nei principali Paesi produttori, Francia, Italia e Germania, finanziandone il costo. Per motivi tecnico-amministrativi questa sperimentazione non potrà iniziare con la prossima vendemmia e verrà probabilmente rimandata al 1988.

Vi è ancora un aspetto dell'impiego dei M.C.R.

Nessun problema dall'uso del MCR

che merita qualche chiarimento ed è quello che riguarda l'eventuale uso in alternativa ai mosti concentrati normali. Come noto questi ultimi contengono, in quantità variabile secondo l'uva di provenienza e il modo di preparazione, molte altre sostanze provenienti dalla materia prima; ciò fa sì che l'aggiunta di mosto concentrato ad un altro mosto o ad un vino sia considerato una specie di «taglio», oltre che un arricchimento in zuccheri. Pertanto se si persegue queste finalità, di aumentare cioè, oltre gli zuccheri, anche l'estratto ad esempio, il M.C.R. non può sostituire il mosto concentrato normale.

Un uso molto interessante dei M.C.R. riguarda poi l'aggiunta ai vini già finiti per renderli abboccati, aggiunta che si effettua poco prima dell'imbottigliamento. Infatti sarebbe troppo complesso arrestare la fermentazione al momento esatto in cui restano proprio gli zuccheri desiderati. Questa aggiunta è però potenzialmente pericolosa, dal momento che è stato dimostrato che i mosti concentrati del commercio, anche se preparati con uve bianche, contengono il più delle volte quantità non indifferenti di polifenoli; quindi il loro uso può condurre facilmente ad alterazioni soprattutto del colore nel tempo, nel caso dei vini bianchi ovviamente. Quindi in questi casi l'impiego dei M.C.R. come dolcificanti dovrebbe indubbiamente rappresentare un notevole passo avanti.

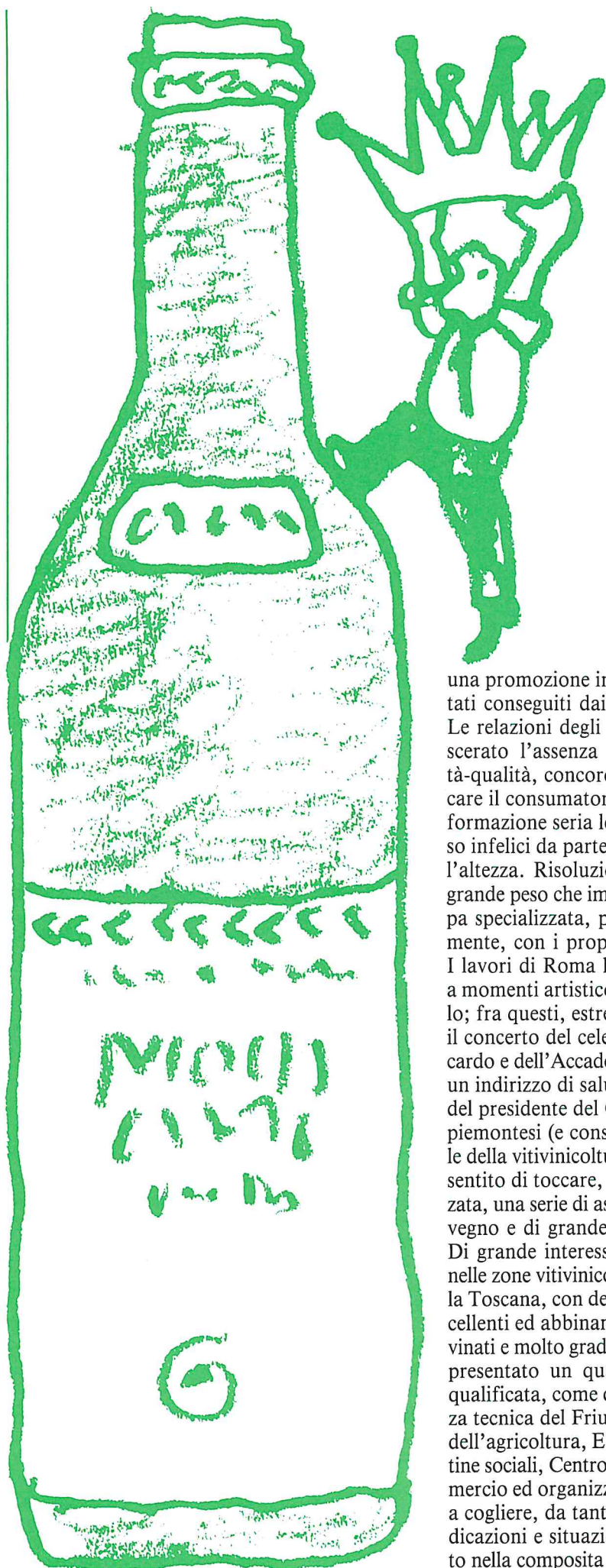
A questo proposito è però opportuno ricordare che prove condotte presso la Sezione di Velletri del nostro Istituto di Asti hanno dimostrato che questo è senz'altro vero nel caso si impieghino mosti concentrati di qualità mediocre. Se però si usano per dolcificare mosti concentrati bianchi di qualità molto buona, ottenuti per pressione soffice e adeguati trattamenti di chiarificazione, si osserva un fenomeno abbastanza inatteso: e cioè i vini aggiunti di tali concentrati, poverissimi in polifenoli, si comportano, rispetto all'imbrunimento addirittura meglio dei vini aggiunti di M.C.R. Una ipotesi per spiegare questo comportamento inaspettato è la presenza di riduttoni (sostanze contenenti una funzione dienolica) che avrebbero una funzione tampone rispetto alle ossidazioni. Questi riduttoni verrebbero allontanati dai M.C.R. nel corso della tecnologia di produzione. Questa osservazione ha notevole interesse pratico specialmente finchè il prezzo dei M.C.R. sarà superiore ai mosti concentrati, anche di ottima qualità ●

La relazione Vercesi all'assise mondiale della vite e del vino

Come ottenere grandi vini rossi

di Claudio Fabbro

Nell'anno internazionale della vite e del vino, una regia puntigliosa che ha visto il Ministero dell'agricoltura e foreste operare in perfetta sintonia con l'Office International de la Vigne et du Vin e l'Union Camere, ha consentito ad oltre mille esperti e ricercatori dei 33 Paesi aderenti all'O.I.V. di confrontarsi a Roma, sugli aspetti più attuali della vitivinicoltura mondiale. Dopo la relazione ufficiale del Presidente dell'O.I.V., prof. Mario Fregoni, dai contenuti appassionati che hanno spaziato dalla storia alla leggenda, dalla tradizione ad un futuro ricco di metodiche nuove (informatica, computers, programmi) il ministro per l'Agricoltura Pandolfi, dopo un saluto robusto e penetrante, ha evidenziato tutta la preparazione del massimo responsabile della «nostra agricoltura, cresciuta negli anni alternando le ansie» da metanolo con il rilancio dell'immagine, del vino doc nazionale, compensando le tensioni comunitarie di Bruxelles con le soddisfazioni crescenti dell'enogastronomia «made in Italy».
Il ministro ha comunque anticipato, dati alla mano, una serie di considerazioni peraltro riprese nei successivi interventi, da cui è emerso un preoccupante calo dei consumi di vino in tutta l'area comunitaria, in particolare fra i giovani, con una corrispondente domanda crescente di produzioni di alta qualità non solo da parte di un consumatore privilegiato, ma anche di una fascia popolare più educata ed in grado di destinare le proprie e più modeste risorse a prodotti più validi, riducendone eventualmente i quantitativi.
Il programma scientifico sviluppato da decine di relatori, articolato in diverse giornate e specifiche sessioni, ha sviscerato ben sette temi generali, e cioè: — ricerca della qualità attraverso la viticoltura; — conoscenza oggettiva della composizione del vino; — economia mondiale della vite e del vino; — messaggio del vino ai consumatori; — vino e salute; — acqueviti ed altri distillati di origine vitivinicola nella vita moderna; — prodotti non fermentati della vite.
Argomenti suggestivi, osservati spesso da angolazioni molto diverse e considerazioni talvolta ricche di spunti polemici; momenti di grande comunione, ma anche esempi di tensioni mai sopite e comunque di difficile pianificazione in una Comunità così composita per storia, situazioni e prospettive, come quella europea.
Ma in ogni esposizione ed in ogni replica, il comune denominatore della qualità (nel vigneto, nella cantina, nei distillati, ma anche nell'assistenza tecnica e nel marketing...) è emerso prepotentemente ed alla C.E.E., punto di riferimento dell'agricoltura mondiale, è stata affidata una responsabilità da assumersi in tempi che, ormai, non consentono slittamenti. Produrre per distruggere, tollerare situazioni giustificate da problemi socio-economici, ma non suffragate da alcuna base tecnica valida, tenere in piedi, con pubbliche risorse, produzioni scadenti e di difficile collocazione, in aree laddove è possibile introdurre colture alternative più remunerative, derogare nella disciplina di nuovi impianti V.Q.P.R.D. in zone dove la forzatura irrigua fa lievitare tradizionalmente le rese, sono tutti i problemi cui la C.E.E. deve dare una risposta coerente.
Pandolfi ha indicato, con grande convinzione, le tappe necessarie per conseguire e, indi, mantenere standard qualitativi elevati, illustrando le iniziative in fase di attuazione, da parte del Ministero dell'agricoltura, per sopportare con

Un'utile indicazione sulle basi viticole ed enologiche per un buon prodotto dalle vigne del Friuli

una promozione incisiva e continuativa i risultati conseguiti dai tecnici.
Le relazioni degli esperti mondiali hanno sviscerato l'assenza dei binomio professionalità-qualità, concordando sulla necessità d'educare il consumatore, di recuperare con una informazione seria le fasce deluse da scelte spesso infelici da parte di operatori non sempre all'altezza. Risoluzioni, mozioni, documenti di grande peso che impegneranno a lungo la stampa specializzata, presente all'assise massicciamente, con i propri nomi più qualificati.
I lavori di Roma hanno lasciato anche spazio a momenti artistico-culturali ad altissimo livello; fra questi, estremamente suggestivo è stato il concerto del celebre violinista Salvatore Accardo e dell'Accademia S. Cecilia, preceduto da un indirizzo di saluto, ai congressisti, da parte del presidente del Consiglio Goria le cui radici piemontesi (e conseguente conoscenza generale della vitivinicoltura di qualità) gli hanno consentito di toccare, in una sintesi molto apprezzata, una serie di aspetti attinenti a temi del convegno e di grande attualità.
Di grande interesse, inoltre, le visite tecniche nelle zone vitivinicole più vocate del Lazio e della Toscana, con degustazioni guidate di vini eccellenti ed abbinamenti enogastronomici indovinati e molto graditi dai congressisti, cui è stato presentato un quadro produttivo. Attenta e qualificata, come di consueto, la rappresentanza tecnica del Friuli-Venezia Giulia (Direzione dell'agricoltura, E.R.S.A., Consorzi doc, Cantine sociali, Centro vitivinicolo, Camere di commercio ed organizzazioni professionali) pronta a cogliere, da tanta produzione scientifica, indicazioni e situazioni di possibile trasferimento nella composita realtà della nostra Regione ●

Storia, sintomatologia e difesa

Mal dell'esca antica jattura

Per una completa prevenzione sono essenziali alcuni interventi di carattere squisitamente agronomico

di Pier Luigi Carniel

1

«Mal dell'esca», tipica malattia da ferita è alterazione nota addirittura dal tempo degli antichi romani se già Plinio il Vecchio nella sua «Storia naturale» accenna a viti «cariate» per una malattia dovuta a tagli irrazionali; similmente anche i Greci descrivevano una malattia, «eskè» o «eskara», dai sintomi analoghi a quelli del mal dell'esca. In tempi più recenti altre notizie sono reperibili poco oltre la metà dell'800 in una nota di un tecnico francese, Mares, in cui viene descritta la forma apoplettica dell'alterazione, ma solo nel 1873 De Rolland ipotizza la resposabilità di un fungo, lo «*Stereum hirsutum*» quale agente della malattia e più tardi Ravaz, nel 1901, riscontra la presenza anche di «*Phellinus (= Fomes) ignarius*» su viti cariate.

Nei diversi ambienti viticoli c'è oggi la certezza della responsabilità di uno o più agenti fungini Basidiomiceti quale causa dell'alterazione, ma non un completo accordo sulla prevalenza dell'uno sull'altro: gli Autori francesi ritengono sia lo «*Stereum hirsutum*» l'agente causale principale mentre sarebbe secondario il ruolo del «*Phellinus (= Fomes) ignarius*»; molti Autori italiani indicano viceversa quasi esclusivamente il «*Ph. ignarius*» quale responsabile dell'alterazione, mentre lo «*S. hirsutum*» sarebbe un saprofita insediatosi nei tessuti già colpiti dal «*Phellinus*» ed anche da specie indeterminate di «*Cephalosporium*».

Sintomatologia

Molteplici i sintomi, che appaiono generalmente su viti oltre i 10-12 anni di impianto, senza esclusione peraltro su impianti più giovani; in ogni caso l'alterazione ha origine apparente da grossi tagli di potatura, da ferite non cicatrizzate, da spaccature da gelo o, su viti giovani, da ferite di innesto: ovunque i tessuti legnosi vengono alterati per degradazione dei tannini e della lignina.

Il decorso della malattia è cronico in alcuni casi, acuto o apoplettico in altri, sempre comunque in stretta relazione con il clima, nel senso che un'elevata umidità e piogge favoriscono la diffusione del patogeno.

Nel *decorso cronico*, che può durare anni, si nota — di norma dopo la fioritura — un primo accenno di macchie clorotiche sulle foglie, che aumentano poi progressivamente da luglio ad agosto formando ampie variegature dal giallo al rosso-bruno, concentrate in ampie zone tra le nervature — che rimangono a lungo verdi, caratterizzando così l'alterazione — o nelle zone marginali. Queste alterazioni fogliari possono interessare spesso solo una parte dei tralci, evidentemente in rapporto alla localizzazione delle necrosi del legno del ceppo in quanto è propriamente in questa sede — nel legno — che gli agenti patogeni provocano le alterazioni più marcate, rivelate nella zona sottocorticale da aree longitudinali imbrunite, delimitate da un alone bruno scuro e, più in profondità, da necrosi più o meno marcate, con tessuti spugnosi e friabili. Sui ceppi colpiti peraltro non si è mai osservata la presenza di carpofori dei funghi. Rare nell'ambiente della viticoltura dell'Italia Settentrionale le alterazioni sui grappoli — macchie bruno violacee puntiformi — che viceversa sono evidenti nel Meridione, specie su vitigni di uva da tavola.

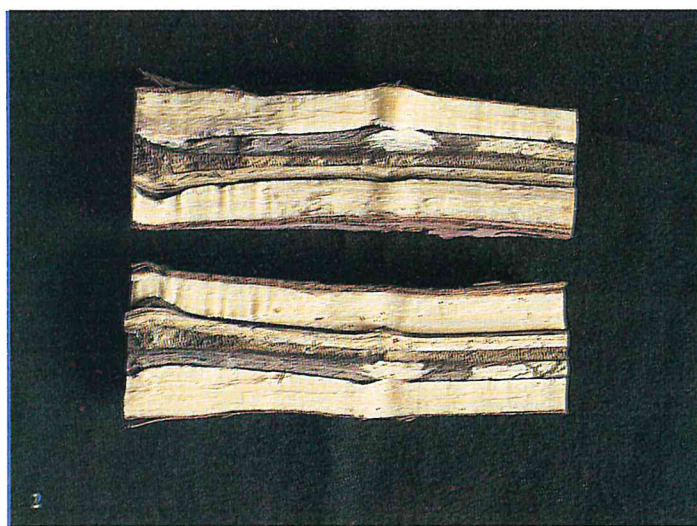
Nel *decorso acuto* o apoplettico, che non sempre è preceduto da sintomi cronici, la malattia si manifesta di norma in luglio-agosto, nei periodi di alte temperature e

gravi carenze idriche con foglie, tralci verdi e grappoli che avvizziscono, imbruniscono e disseccano in breve tempo, portando a morte quasi sempre tutta la pianta.

Prevenzione e difesa

Come già accennato un ruolo fondamentale per l'insorgenza dell'alterazione è dato dalle ferite sulla corteccia o sul ceppo derivate da traumi occasionali, dalle normali forbici di potatura, dall'impiego delle potatrici meccaniche, dalle macchine per la vendemmia meccanica.

Ciò premesso una valida prevenzione dal «mal dell'esca» — e particolarmente su viti di vecchio impianto — sarebbe la possibilità di irrorare immediatamente con un fungicida (ad esempio la carbossina, benomyl o altri principi attivi) i tagli normali di potatura; dovendo effettuare grossi tagli di ritorno o in presenza di ampie ferite sarà necessario rifinire razionalmente le ferite stesse, ricoprendole con mastici appropriati, previo trattamento localizzato con un fungicida.

Pur essendo estremamente difficile risanare le viti colpite, un suggerimento di difesa comporta essenzialmente un trattamento a fine inverno a potatura completata, all'inizio del «pianto», quindi a gemme ancor ferme o solo leggermente rigonfie, con impiego di formulati a base di dinitroortocresolo (DNOC) alla dose dello 0,9-1% o di Trifrina allo 0,6-0,8% operando in giornate umide, preferibilmente nebbiose con temperature superiori ai 5°C con impiego di attrezzatura a pressione di 5-10 atmosfere, irrorando uniformemente ed abbondantemente le viti sino al piede con 15-20 Hl/Ha. Taluni suggeriscono 2 trattamenti con il DNOC all'1-1,25% l'uno immediatamente alla fine della potatura, l'altro all'epoca del «pianto». Tali interventi, grazie all'azione caustica di contatto dei dinitroortocresoli potrebbero indirettamente eliminare anche una eventuale presenza di erbe infestanti, di cocciniglie, uova di acari predatori o dello «*Scaphoideus titanus*», la cicalina neo arrivata nei nostri vigneti, probabile vettore della temibile Flavescenza dorata. Utile un'eventuale secondo trattamento con i germogli delle viti sui 2-6 cm, con impiego di alcuni di quei principi attivi che saranno poi usati per la difesa antiperonosporica, soprattutto quelli a base di cymoxanil (curzate) abbinati a folpet o mancozeb, alle dosi medie indicate sui singoli formulati.

Pagina a fianco:
1 *Sintomi del mal dell'esca su grappolo di uva da tavola nel meridione d'Italia; di norma nel nord il grappolo non presenta alcun danno.*
Sopra:
2 *Necrosi del floema su sezione di vite colpita dal mal dell'esca.*
3 *Sintomi del mal dell'esca su foglia; si noti l'ingiallimento internervale, il progressivo disseccamento marginale e le nervature ancora verdi.*

Sotto:
4 *Inizio del pianto; è lo stadio vegetativo della vite indicato per l'intervento con DNOC.*
5 *Esecuzione trattamento con DNOC (olio giallo). L'operatore è munito di indumenti protettivi e maschera.*

Tale programma di interventi è in grado di norma di rallentare o bloccare quasi del tutto il decorso della malattia, ma non certamente — lo si ripete — di risanare totalmente la pianta. Questi trattamenti potrebbero essere limitati alle sole viti colpite parzialmente nella forma cronica, se queste non superano il 2-3% dell'impianto mentre con una maggiore percentuale di viti alterate gli interventi debbono esser estesi a tutto il vigneto e ripetuti almeno per 3 anni di seguito. Su vigneti colpiti per oltre il 20% ogni trattamento sarebbe inutile e l'impianto dovrebbe esser eliminato.

Una raccomandazione: nell'esecuzione dei trattamenti con formulati a base di DNOC o Trifrina — tutti della 1ª classe di tossicità — l'operatore deve usare indumenti protettivi perché questi principi attivi sono tossici per inalazione e fortemente irritanti per la cute.

Per una concreta prevenzione del «mal dell'esca» sono essenziali comunque alcuni interventi di carattere squisitamente agronomico, in particolare:

— evitare gli eccessi di umidità del terreno, gli impianti fitti, le massicce potature e le concimazioni squilibrate, specie quelle azotate;

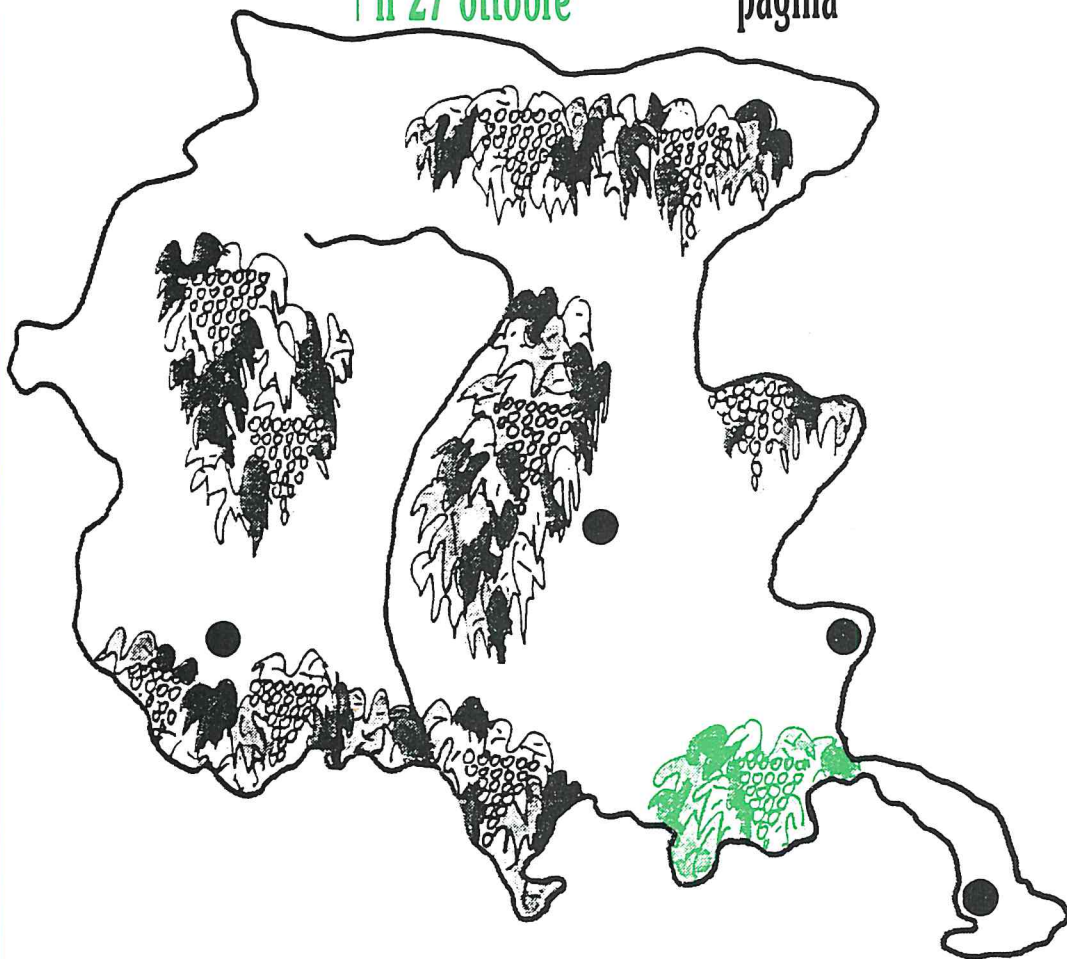
— sostituire i tutori di legno, che potrebbero ospitare i carpofori dello «*Stereum*», con pali di cemento o, dovendo necessariamente impiegare il legno, catramare i paletti nella parte che sarà interrata;

— eliminare e bruciare tutte le viti eventualmente colpite dalla forma acuta dell'alterazione e bruciare anche ogni residuo di potatura delle viti parzialmente infette;

— segnare in pre-vendemmia o comunque prima della caduta dele foglie le piante che presentassero i primi sintomi dell'alterazione sulle foglie, per poter poi procedere alla eliminazione e bruciatura delle parti colpite onde favorire l'emissione di un eventuale nuovo germoglio per ricostituire la pianta. Le superfici di taglio, come già detto, dovranno essere coperte con mastici cicatrizzanti addizionati a fungicidi; tali piante dovranno esser potate separatamente, avendo cura poi di disinfettare le forbici usate per evitare ogni possibilità di diffusione dell'alterazione a viti sane a mezzo delle forbici stesse ●

Con il nuovo disciplinare approvato il 27 ottobre

La doc Isonzo volta pagina

Soddisfazione dei produttori per il modificato testo

di Claudio Fabbro

È stata accolta con viva soddisfazione dai produttori vitivinicoli dell'Isontino, la notizia della pubblicazione, sulla G.U. n. 251 del 27 ottobre scorso, del testo modificato del disciplinare in vigore dal 1975 e pertanto superato dalla dinamica della tecnica e del mercato che, in questo decennio, hanno fatto passi da gigante lasciandosi alle spalle quegli aspetti legislativi che, per ben noti motivi, abbisognano di tempi più lunghi per aggiornarsi. Nuovi vitigni, nuovi vini, nuovi parametri fisico-chimici, certamente più adeguati a metodi migliorativi che la moderna enologia ha progressivamente introdotto.
A decorrere dal 27 ottobre, dunque, restano sessanta giorni per «modificare il modificato». È auspicabile che ciò non avvenga, per evitare slittamenti ulteriori della definizione del problema; se le modifiche apportate non ledono, dunque, interessi precostituiti ma, nel loro insieme, introducono concetti operativi e possibilità nuove, rispetto al disciplinare precedente, dovranno prevalere gli interessi generali più che non «di campanile» aventi normalmente una rilevanza locale e non sostanziale!
Si riporta di seguito il nuovo testo del disciplinare e cioè:

Art. 1 — La denominazione di origine controllata «Isonzo» o «Isonzo del Friuli» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 — La denominazione «Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «bianco» è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Tocai friulano dal 40 al 50%, Malvasia istriana e/o Pinot bianco dal 25 al 30%, Chardonnay dal 25 al 30%.
La denominazione «Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «rosso» è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Merlot dal 60 al 70%, Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon dal 20 al 30%. Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni Refosco dal peduncolo rosso e Pinot nero fino ad un massimo del 20%. La denominazione di origine controllata «Isonzo» o «Isonzo del Friuli» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italico, Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico, Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni. Nella produzione del vino «Isonzo» Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Art. 3: Invariato.

Art. 4 — Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi ideonei, ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dall'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i vigneti ubicati su terreni di favorevole giacitura, mentre sono da escludere i vigneti ubicati su terreni prevalentemente argillosi e privi di scheletro, quelli su terreni di risorgiva e su tutti i terreni non sufficientemente percolanti e pertanto umidi o freschi. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modifica-

re le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata ogni pratica di forzatura ma è ammessa l'irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non dovrà superare q.li 130 per i vigneti destinati alla produzione dei tipi bianco, rosso, Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot; e q.li 120 per ettaro in coltura specializzata per tutte le rimanenti tipologie. A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. La resa massima dell'uva di vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini di cui al presente disciplinare. Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.».

Art. 5 — Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio della zona di produzione delimitata dell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Gorizia nonché in quello dei comuni confinanti con la medesima e l'intero territorio del comune di Cervignano. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini bianco, rosso, Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot una gradazione minima naturale di 9,5° e una gradazione minima naturale di 10° per tutte le altre tipologie. Le tipologie «Isonzo» o «Isonzo del Friuli bianco» e «Isonzo» o «Isonzo del Friuli rosso» possono essere prodotte anche nel tipo frizzante nell'ambito della zona di vinificazione di cui al primo comma. Per tutti i vini «Isonzo» o «Isonzo del Friuli» tranquilli e frizzanti sono ammesse le operazioni di arricchimento utilizzando esclusivamente mosti concentrati rettificati. La denominazione di origine controllata «Isonzo» o «Isonzo del Friuli Pinot bianco» da designarsi, in etichetta, «Isonzo», «Isonzo del Friuli Pinot spumante» possono essere prodotte nel tipo spumante seguendo le relative norme previste per la produzione dello spumante. Per la produzione dell'«Isonzo» o dell'«Isonzo del Friuli Pinot spumante» può essere utilizzata una eventuale aggiunta, non superiore al 15% di prodotto derivante dai vigneti di Pinot nero o Chardonnay di cui al precedente art. 2. La zona di spumantizzazione comprende l'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità».

Art. 6 — I vini a denominazione di origine controllata «Isonzo» o «Isonzo del Friuli» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
Bianco:
colore: paglierino più o meno intenso; odore: fruttato; sapore: asciutto o amabile, vivace, di corpo, armonico, giustamente tannico e acido, tranquillo o frizzante; gradazione alcolica minima complessiva: 10.50; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Rosso:
colore: rosso vivace; odore: leggermente erbaceo, vinoso; sapore: asciutto, amabile, di corpo, pieno, armonico, tranquillo o frizzante; gradazione alcolica minima complessiva: 10.50; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.
Tocai friulano: colore: paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino; odore: delicato e gradevole, con profumo caratteristico; sapore: asciutto, caldo, pieno con leggero retrogusto aromatico; gradazione alcolica minima complessiva: 10.50; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Malvasia istriana: colore: paglierino; odore: gradevole; sapore: asciutto, delicato, non molto di corpo, gradevole; gradazione alcolica minima complessiva: 10.50; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Verduzzo friulano: colore: dorato più o meno carico; odore: vinoso e caratteristico di fruttato; sapore: asciutto, fruttato, di corpo, lievemente tannico; gradazione alcolica minima complessiva: 10.50; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Chardonnay: colore: paglierino più o meno intenso; odore: profumo delicato, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Pinot bianco: colore: paglierino chiaro o leggermente dorato; odore: profumo delicato, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico, gradevole; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Pinot spumante: spuma: fine, vivace, perlage persistente; colore: paglierino brillante; odore: gradevole, caratteristico di fruttato; sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Pinot grigio: colore: giallo con riflessi rosei; odore: speciale, caratteristico, gradevole; sapore: secco, armonico, gradevole, caratteristico; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Riesling italico: colore: paglierino; odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole; sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Riesling renano: colore: paglierino; odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole; sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Sauvignon : colore: dorato chiaro; odore: asciutto, di corpo, vellutato, gradevole; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Traminer aromatico: colore: paglierino carico; odore: gradevole con marcato profumo caratteristico; sapore: asciutto, leggermente aromatico, intenso, caratteristico, di corpo, gradevole; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 4.5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.
Merlot: colore: rubino; odore: caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo; gradazione alcolica minima complessiva: 10.50; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.
Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino intenso; odore: vinoso, intenso gradevole, con profumo erbaceo caratteristico; sapore: asciutto, di corpo, leggermente erbaceo, più evidente nel Cabernet Franc, gradevole, vellutato; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.
Franconia: colore: rosso rubino; odore: vinoso ed armonico; sapore: asciutto, leggermente fruttato ed erbaceo; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.
Pinot nero: colore: rosso rubino non molto intenso; odore: caratteristico; sapore: asciutto, un po' aromatico, gradevole, leggermente amarognolo; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.
Refosco dal peduncolo rosso: colore: rosso con tendenza al violaceo; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, amarognolo; gradazione alcolica minima complessiva: 11; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.
È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7 — È vietato usare assieme alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, o marchi privati. È altresì consentita l'indicazione di nomi di fattorie e vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto, purché non abbiano significato laudativo» ●

Due manifestazioni ad Amburgo e Francoforte

Promotion in Germania per vini e prosciutto

di Andrea Cecchini

Il mercato tedesco offre ancora molto spazio ai prodotti enogastronomici purché siano di altissima qualità. È questa l'impressione emersa in seguito al successo riscontrato dalle due manifestazioni che si sono svolte ad Amburgo e a Francoforte il 5 e 12 novembre scorsi e che hanno visto, quali protagonisti della promotion, i vini friulani ed il prosciutto di S. Daniele.

L'Amministrazione Regionale si è fatta promotrice della iniziativa grazie all'interessamento dell'Azienda regionale per la promozione turistica, che ha riconosciuto come l'attività promozionale di un settore specializzato quale l'enogastronomia (in questo caso vini e prosciutti) abbia bisogno di messaggi specializzati e mirati, sotto l'organizzazione di professionisti del settore. Si è così ritenuto opportuno affidare il compito di seguire l'organizzazione delle due manifestazioni a un'agenzia specializzata tedesca, la quale ha curato tutti i rapporti con i giornalisti del settore e gli inviti per gli operatori.

Ad Amburgo, la presentazione si è svolta presso l'Hotel Elisee, e a Francoforte presso lo Steingenberger Frankfurter Hof. I vini presentati dalle aziende interessate, sono stati preliminarmente selezionati da una commissione di enotecnici, e quindi inviati a due giornalisti tedeschi i quali hanno scelto quelli a loro giudizio più idonei per la presentazione. Duole dirlo, ma, contrariamente alle aspettative, nella prima selezione è stato scartato oltre il quaranta per cento dei vini presentati.

I lavori di presentazione si sono svolti in due momenti diversi. Durante la mattinata, e solamente per i giornalisti, si è tenuta una conferenza stampa. Si sono alternate due brevi relazioni sulla produzione dell'esclusivo «S. Daniele schinken» e degli ormai famosi «Weines aus Friaul», soffermandosi per questi ultimi sulle caratteristiche delle 7 zone a doc del Friuli, ed esaltando soprattutto la particolare vocazione della regione per la coltura della vite.

Dopo le numerose domande da parte dei giornalisti, che ad Amburgo erano più di trentacinque e a Francoforte una ventina, si è passati dalla teoria alla pratica con la degustazione dell'esclusivo prosciutto di S. Daniele e dell'altrettanto esclusivo Tocai friulano; un matrimonio giudicato perfetto dagli esperti presenti. È seguito un buffet, dove alle varie pietanze proposte erano stati abbinati tutti gli altri vini presentati. Durante la serata, invece, dopo le relazioni di presentazione dei prodotti, si è tenuto un assaggio guidato di vini e per finire, prima della cena, di nuovo la cerimonia ormai classica del Tocai friulano col prosciutto S. Daniele.

All'Hotel Elisee, il wine tasting è stato magistralmente condotto dal signor Peter Espe, uno dei più esperti giornalisti in materia. Le sue pubblicazioni nella rivista DM, nell'Handelsblatt, nonché i suoi molti libri sul figlio della vite hanno senza dubbio influenzato il destino di non pochi vini.

A Francoforte, il giudizio critico è stato affidato a Helmut Riebschlager, di Munster. Il giornalista, appena rientrato da Torgiano, dove si è svolto il settimo Banco d'assaggio dei vini d'Italia, ha accolto molto favorevolmente l'invito a presentare i nostri vini, considerandoli senza dubbio quelli potenzialmente migliori fra tutti i non pochi vini italiani.

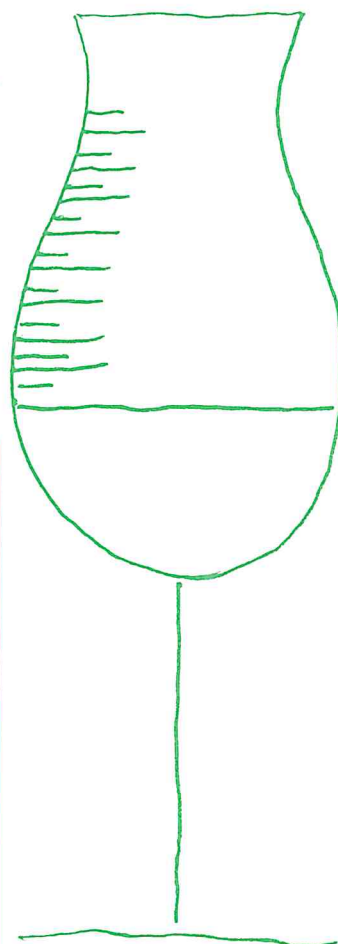
Il successo delle due manifestazioni, è stato anche confermato dai direttori dell'ICE di Amburgo e Francoforte, presenti entrambi alle rispettive manifestazioni, e dai consoli delle Am-

basciate italiane delle due città. L'ottima organizzazione dunque, gli ambienti prestigiosi, l'oculata scelta degli abbinamenti dei vini col menù, hanno contribuito insieme alla riuscita delle due giornate promozionali. Ma è fuor di dubbio che è stata l'ottima levatura qualitativa dei vini e dei prosciutti presentati ad attirare l'interesse degli operatori commerciali tedeschi i quali non hanno tardato a prendere già in quell'occasione i primi contatti con i rappresentanti delle ditte che erano state presentate e che erano presenti alla manifestazione.
Il nostro lavoro comunque non è finito. La promozione è uno degli strumenti necessari per far conoscere un prodotto su un nuovo mercato, ma è anche necessaria per ricordare che il «Vigneto chiamato Friuli» è sinonimo di alta qualità ed è pertanto su questa strada che dobbiamo impostare le nostre scelte produttive. Il mercato del vino non paga più chi produce molto; e soprattutto il mercato tedesco, dove il vino non viene consumato come un alimento, bensì come un bene voluttuario ●

Nella foto grande:
Il Wine-tasting a Francoforte.
Nelle foto piccole:
La degustazione ad Amburgo.

Nessuna incidenza se l'uso è moderato

Il vino e il rischio del cancro

di Henry Pujol

Si ammette che l'80% dei cancri sono legati a fattori ambientali, mentre solo il 20% è legato a fattori personali. Tra i fattori ambientali, tre di essi appaiono predominanti: il tabagismo, l'alimentazione e l'alcoolismo. Certi epidemiologi ritengono che sarebbe più opportuno lottare contro questi fattori conosciuti, piuttosto che investire nella ricerca di altri fattori sconosciuti.

L'Istituto nazionale del cancro negli Stati Uniti ha formulato l'ipotesi che si potrebbe, entro l'anno 2000, ridurre del 50% l'incidenza dei cancri per mezzo di un'azione efficace relativa ai tre fattori più sopra citati.

L'acoolismo cronico è un fattore di rischio risaputo per i cancri delle vie aerodigestive superiori e più particolarmente per il cancro dell'esofago toracico. Questi cancri si presentano nel nostro Paese come malattie «tipicamente maschili» con un sex ratio di 1:8. L'azione cancerogena dell'alcool si sviluppa per la sua aggressività diretta sulle mucose ed anche per carenze di vitamine, di scompensi alimentari e per carenza d'immunità. Essa rappresenta inoltre l'effetto di altre sostanze cancerogene veicolate dall'alcool in certi distillati (furfurolo, nitrosamine).

Infine l'azione *sinergeta* del tabagismo è molto nota pioché essa si traduce in una moltiplicazione e non in una addizione di rischi cancerogeni. L'intossicazione etilico-tabagica indica di per se stessa la elevata mortalità per cancro nel maschio (il tasso annuale di mortalità è di 180 su 100.000 francesi femmine e di 280 su 100.000 francesi maschi).

L'importanza della mortalità per cancro alle vie aerodigestive superiori è del tutto ignota all'uomo della strada. Se si vuol includere in questa categoria il cancro ai bronchi (come del resto viene fatto dall'INSERM), si constata che i cancri delle vie aerodigestive superiori rappresentano il 40% della mortalità maschile per cancro e l'8% della mortalità femminile. È estremamente preoccupantre constatare che questa mortalità interessa individui giovani poiché, nell'età tra i 35 ed i 54 anni, i cancri alle vie aerodigestive rappresentano il 60% della mortalità per cancro dell'uomo.

Due cartine della Francia combaciano con una strana similitudine, quella della mortalità per alcoolismo e quella della mortalità per cancro. Su queste due cartine i dipartimenti mediterranei, produttori di vino, risultano evidentemente privilegiati con i più bassi tassi di mortalità per cancro e per alcoolismo di tutti i dipartimenti francesi. È difficile a credersi, ma risulta che i paesi produttori non sono paesi consumatori di vino, e bisogna affermare che lo sforzo dedicato alla produzione origina un rispetto per il prodotto finito portando così ad un comportamento più moderato per quanto concerne l'uso. In conclusione la lotta contro i vari cancri dovuti all'alcoolismo non deve essere quella che si deve effettuare contro il consumo del vino. Un cancerologo non si comporterebbe nello stesso proibitivo sia per il vino che per il tabacco. Si può consumare mezzo litro di vino al giorno senza aumentare la propria esposizione al rischio del cancro. Non si possono fumare 5 sigarette al giorno senza aumentare questo rischio. L'educazione relativa all'alimentazione che permette di ridurre l'incidenza del cancro, è del tutto compatibile con l'uso logico e misurato del vino ●

Il Convegno dell'OIV a Roma

Imperiosa domanda dell'alta qualità

È emersa dall'intervento del ministro Pandolfi e da tutte le relazioni

di Claudio Fabbro

Fra le tante relazioni presentate all'Assise internazionale della vite e del vino che, per una settimana, ha impegnato oltre mille esperti e ricercatori vitivinicoli di oltre 50 Paesi, ho apprezzato moltissimo quella del dott. Vercesi, dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, che ha offerto una sintesi preziosa del vino rosso mondiale d'elite e della stretta interdipendenza fra le scelte tecniche nel vigneto (dall'impianto alla raccolta) e quelle di cantina. Ho cercato pertanto d'estrapolare, da questo ottimo lavoro, quelle indicazioni possibilmente trasferibili alla viticoltura di casa nostra, peraltro oggetto di frequenti riferimenti, tutti di alta considerazione, da parte del relatore.

Già nel Simposio di Canneto Pavese (luglio 1987) sono state gettate le basi su alcune caratteristiche fondamentali che contraddistinguono le metodologie seguite per la produzione delle uve, e gli accorgimenti nella lavorazione delle stesse, per ottenimento di vini rossi, più o meno invecchiati, di grande qualità. In quella sede, piace registrare lo spazio concesso al Refosco dal peduncolo rosso ed al Cabernet franc e Sauvignon e Terrano accanto ai prestigiosi Brunello di Montalcino, il Nobile di Montepulciano, il Rioja, il Chateneuf du Pape, ecc., in un triangolo operativo costituito da: vitigno; caratteristiche climopedologiche; metodologie di lavorazione uve-vini.

La vinificazione delle uve ottenute secondo criteri tradizionali a lunga macerazione, sia pure con l'impiego di attrezzature moderne, deve favorire, soprattutto, una adeguata estrazione degli antociani, dei tannini e degli aromi, fondamentali per la qualità e la serbevolezza dei vini rossi di pregio; successivamente si deve prevedere un lungo invecchiamento nell'ambiente ossidante delle botti di legno, per le quali vanno scelte con accortezza la qualità ed il tipo di legno, la capacità e la permanenza del vino, in funzione della materia prima e dell'obiettivo enologico da perseguire.

Non va inoltre dimenticata — dice ancora Vercesi — l'enorme importanza di un affinamento del prodotto nell'ambiente riducente della bottiglia (che deve essere sufficientemente prolungato) per lo sviluppo degli aromi post-fermentativi più spiccati della tipicità.

Le nozioni sopra sintetizzate risultano essere le conclusioni comuni scaturite dalle prove e dall'esperienza condotta, in alcuni casi, per secoli, in diversi areali viticoli d'Italia e del mondo con tradizioni ed usanze viticole differenti, e possono quindi essere generalizzabili e ritenuti punti di riferimento comuni da considerare per l'ottenimento di grandi vini rossi di qualità.

Dai relatori ed intervenuti è venuto l'auspicio che le basi produttive dei vini rossi di grande prestigio sopra sintetizzate, siano studiate, favorite e protette dagli organi preposti nei vari paesi viticoli del mondo, poiché la qualità così ottenuta è costosa e va debitamente protetta sul mercato e fatta conoscere, con un marketing specifico, ai consumatori, che spesso non comprendono i vini invecchiati, normalmente adatti ad abbinamenti con piatti abbastanza ben definibili e consumabili a condizioni di servizio differente da quelle dei vini giovani.

I concetti suindicati, ad onor del vero, sono da tempo noti ad una schiera ristretta e qualificata di viticoltori friulani e carsici, che hanno saputo resistere alla corsa, ad ogni costo, al vitigno bianco, all'estirpo, al reinnesto.

La nostra Regione ha dato, in passato ed in tempi più recenti, ampia dimostrazione di saper reggere, con i propri vini rossi, illustri confronti, lasciando talvolta stupiti degustatori ed operatori italiani ed esteri, da tempo estimatori dei nostri vini bianchi. «Vini rossi beverini, gradevoli e profumati», di pronta beva, sono ora affiancati da altri rossi, di personalità più marcata, in grado di resistere all'invecchiamento affinandosi in grandi botti di rovere di slavonia, ma anche in piccole «barriques» di rovere francese da 220 litri, per una fascia di consumatori molto limitata e preparata ma, più spesso, con possibilità economiche superiori.

C'è spazio per tutti dunque, purché non si perdano di vista quei punti chiave del rapporto vigneto-cantina che, con applicazione professionale, portano ai massimi livelli qualitativi ma in caso contrario, alle più grosse delusioni ●

Occasionale scoperta a Ronchi dei Legionari

Una bottiglia di 1700 anni

di Franca Maselli Scotti

Certamente nessuno dei frettolosi viaggiatori che affollano ogni giorno l'aeroporto di Ronchi avrebbe pensato che, a pochi passi dalle piste sorgeva un tempo una *villa rustica*, quella che oggi chiameremmo un'azienda agricola, con il suo *fundus*, ragionevolmente destinato anche alla viticoltura. Si è trattato ancora una volta di un ritrovamento occasionale. I lavori per l'acquedotto destinato a rifornire Trieste hanno offerto l'occasione per un intervento d'emergenza della Soprintendenza archeologica di Trieste. Come non pensare, tuttavia, alle sorprese che riserverebbe un'indagine sistematica adeguatamente finanziata?
Si tratta, dunque, di una *villa*, di cui lo scavo, condotto con rigorosi criteri scientifici, ha potuto mettere in luce finora solo la *pars urbana*, cioè gli ambienti riservati al soggiorno del proprietario. Di questi uno è particolarmente interessante: probabilmente un *triclinium*, una sala da pranzo. La decorazione più complessa, infatti, è concentrata in una parte della stanza, quella non destinata ad accogliere i commensali, e il motivo centrale della decorazione musiva è orientato in modo da essere visto da essi.
Il mosaico, policromo, presenta una sintassi decorativa piuttosto complessa che, in base ai dati archeologici finora acquisiti sulla frequentazione della *villa*, risalente alla fine del I sec. a.C., e all'esame stilistico possiamo per ora datare nell'ambito del II sec. d.C..
Non è possibile qui considerare gli svariati motivi rappresentati negli spazi formati da una trama di losanghe con disposizione a stella. Colpisce, tuttavia, per la sua originalità quello figurato nel quadrato centrale: una bottiglia di vetro piena di un liquido scuro, un *simpulum*, cioè un grande cucchiaio con lungo manico usato nei sacrifici per attingere il vino, e infine un cratere.
Questa rappresentazione acquista particolare rilievo se consideriamo l'importanza del *triclinium* per i Romani. Era il luogo dove si manifestava la loro socievolezza; e il cerimoniale del pasto era l'occasione in cui si esibiva la consistenza patrimoniale dell'ospite. La decorazione del *triclinium* era affidata prevalentemente al mosaico, alle pitture parietali e alla decorazione del soffitto: l'arredamento, infatti, era ridotto a pochi mobili simili a quelli che oggi definiremmo «da giardino». Nell'elaborazione dei motivi decorativi il committente svolgeva una funzione molto modesta: erano piuttosto i mosaicisti a imporre il loro repertorio, le cui valenze simboliche erano poche e, in ogni caso, prive di apprezzabili relazioni con la personalità del committente.

Nel nostro caso, tuttavia, la tentazione di porre quella bottiglia di vino in relazione con la produzione della *villa* è grande. Come non pensare a quelle «nature morte» che secondo Vitruvio rappresentavano i doni con i quali il padrone di casa onorava gli invitati; doni forse prodotti nel *fundus*: il vino *niger* o *sanguineus*, custodito nelle *cellae vinariae* assieme a quelli *albus* e *fulvus*.

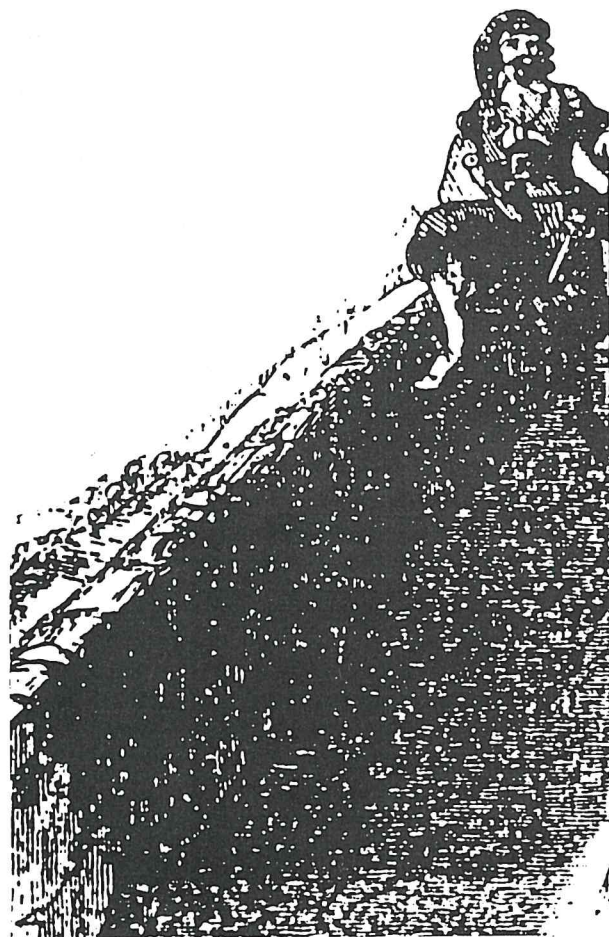
Il *simpulum* potrebbe anche suggerire un riferimento a quelle funzioni religiose che il padrone della *villa* — chè il *vilicus* non vi era abilitato! — compiva prima della mietitura, invocando «... con incenso e vino...» Giano, Giove e Giunone.

Ma nel vagliare queste possibili interpretazioni, cui lo studioso di antichità saprà indubbiamente aggiungere molte altre, il pensiero corre, più liberamente, a Trimalcione che, contemplando l'*anphora vitrea*, cui l'etichetta assicura origine e annata, Falerno Opiniano di cent'anni, constata che «...diutius vivit vinum quam homuncio!», e sintetizza la sua filosofia: «Vita vinum est» ●

Riflessioni sulle più opportune strategie

Vino-marketing: un matrimonio che s'ha da fare

di Fabrizio Guerrini

Gli ultimi quindici anni sono stati densi di avvenimenti che hanno interessato il nostro Paese ed anche il resto del mondo. Avvenimenti che hanno mutato molti valori esistenziali e sociali e che hanno portato all'attuale fase di transizione verso nuovi stili di vita, privata e comunitaria, e verso diverse proiezioni ed esigenze per la realizzazione della propria personalità ed immagine sociale.
Sono cambiate molte abitudini e fra esse anche quelle alimentari. In questo grande mare di avvenimenti, mosso spesso da correnti contrastanti, si trova oggi, sballottata, con le vele sfilacciate ed il timone poco governabile e governato, l'imbarcazione di coloro che producono, vendono e consumano un prodotto antico e profondamente legato alla nostra civiltà: il vino.
Proprio l'antichità del vino, l'importanza che per secoli ha avuto come alimento indispensabile e insostituibile di interi popoli, l'importanza anche rituale che aveva ed ha tutt'oggi quale elemento vitale di feste e cerimonie religiose dapprima e della liturgia cristiana in seguito, hanno fatto sì che si sia stati troppo schivi e timorosi a considerarlo ciò che in realtà è: un prodotto dell'agricoltura e dell'industria diretto a persone che lo consumano in varie forme per soddisfare precise esigenze.
Ciò che a prima vista può sembrare un discorso arido ed improntato al puro utilitarismo economico, va visto invece come un coro ricchissimo di sfaccettature, di suoni di diverse tonalità di timbri differenti, di stacchi e di attacchi ripetuti; tante diversità che però devono ricomporsi e trovare sbocco in una armonia unitaria e limpida: l'armonia del mercato.
Quando si parla di mercato, si parla — inevitabilmente — di marketing. Un accostamento fra una parola così anglosassone, anzi americana nella sua tecnicità e razionalità, e vino, parola essenzialmente latina e mediterranea, legata perciò più alla fantasia ed a valori tendenzialmente individualistici, suona — specie a noi italiani — quasi sacrilego. Eppure, proprio se vogliamo salvare e sviluppare la civiltà del vino anche in Paesi non tradizionalmente legati a questo prodotto, dobbiamo, ed al più presto, avvicinare, corteggiare e intimamente conoscere il marketing. Naturalmente bisogna però intendersi su cosa è questo marketing. Molti lo confondono con la pubblicità, altri pensano che si tratti solo di fare vini nuovi con nuove etichette, altri ancora che vuol dire promozioni.
Marketing è, a mio modo di vedere, innanzitutto una impostazione mentale di chi deve agire in un determinato mercato; si tratta cioè di accettare il fatto che un prodotto non va imposto ad un mercato, bensì che dal mercato e dalla sua evoluzione va tratto lo spunto per studiare e proporre il giusto prodotto atteso. Da questo assioma di base, una volta accettato, derivano, a cascata, teoremi e corollari: se si deve conoscere il mercato si devono fare apposite ricerche, le quali devono poi essere interpretate.

In Italia si avverte ancor oggi una diffusa assenza di questa mentalità: trattare il vino come prodotto di largo consumo

Dagli spunti ottenuti si producono e si sperimentano (ancora con ricerche) i prodotti; trovato quello che sembra giusto lo si confeziona e lo si presenta in modo da dargli la personalità voluta; quindi esso va venduto al giusto prezzo e attraverso gli appropriati canali ed infine bisogna comunicare agli interessati l'esistenza e le caratteristiche del nuovo prodotto.
Un iter solo apparentemente facile e che comunque presuppone, da parte di chi lo vuole seguire, la scelta a monte di una ben precisa strategia competitiva: ciò significa essersi prima di tuto chiarito il modo con cui l'impresa, o il prodotto che si gestisce, vorrà competere, gli obiettivi da raggiungere e infine le politiche necessarie, anche di marketing, per realizzare detti obiettivi.
Ecco, nel settore del vino, in Italia si avverte ancora una diffusa mancanza di questo atteggiamento mentale di accettazione a trattare il vino semplicemente come prodotto di largo consumo e di condizionarne di conseguenza la commercializzazione ad una scelta strategica di base e a strumenti e tecniche di marketing. Tale mancanza è stata accettabile finchè, fra mercato interno ed estero, ed aventuale distillazione del surplus, la produzione di ogni vendemmia trovava, con sufficiente rapidità, uno sbocco. Ma negli ultimi quindici anni tale realtà è molto mutata: si consuma meno in Italia e si produce di più all'estero e perciò è più difficile esportare; molti tipi di vino non piacciono più e comunque si adattano meno felicemente a nuove abitudini alimentari e a diversi stili di vita; e, «last but not least», oggi il vino deve fare i conti con prodotti concorrenti e sostitutivi a cui precedentemente non riservava che sguardi sprezzanti dall'alto del suo primato: l'acqua minerale, la birra, i soft-drinks ecc.
Sostanzialmente è poi mutato l'atteggiamento del consumatore verso il vino: un tempo tale atteggiamento era passivo, egli lo subiva quale alimento indispensabile con connotazioni di elemento quasi sacro del desco, oppure di farmaco magico e naturale; oggi invece l'atteggiamento del consumatore verso il vino è totalmente attivo: lo sceglie, lo critica, vuole trarne piacere, ma non vuole esserne schiavo; con esso si esibisce e si autogratifica; infine, se il vino non lo soddisfa, lo elimina dalle proprie scelte.
A questo pericolo si può, e si deve, rispondere liberando il vino dai lacci e lacciuoli del conservatorismo e dei pregiudizi all'innovazione, e guardando al mercato non con sufficienza ed arroganza, ma con curiosità, razionalità, e con l'umiltà e il coraggio di imparare a conoscere prima ed utilizzare poi quegli strumenti, di marketing appunto, che rendono più facile accostarcisi e capirne i vari aspetti e le molteplici opportunità.
Fra il mondo del vino e il marketing è ora di ufficializzare un fidanzamento che deve, presto, sfociare in giuste nozze: ne nasceranno frutti felici ●

Per una viticoltura di alta qualità

L'esigenza più volte manifestata non solo dalla gente dei campi, ma anche dall'uomo della strada, spesso sconcertato da notizie ed allarmi che, con obiettività non sempre puntuale, collocano erroneamente la produzione agricola in una posizione di presunta responsabilità per la salute del consumatore, ha trovato nella Direzione regionale dell'agricoltura una risposta immediata, concreta e competente, per inquadrare il problema nei termini migliori. Non solo per il contenuto dei costi, ma anche per azzerare l'accumulo indesiderato di residui nei prodotti agricoli, si impongono, da parte dell'imprenditore agricolo, una crescita professionale inderogabile ed una consultazione periodica con i tecnici e, in particolare, le strutture da tempo operanti in Regione con consolidata esperienza.

L'immagine che, per il Friuli, rappresenta la vitivinicoltura, ha portato la Direzione regionale dell'agricoltura a finalizzare una prima azione, nel campo della lotta guidata, in un'area viticola a doc particolarmente interessante, anche per un insieme di situazioni microclimatiche profondamente diverse ivi esistenti. Trattasi, della fascia collinare, in provincia di Udine, coperta dalla doc Colli Orientali del Friuli, prestigiosa area in cui si producono vini bianchi e rossi di grande vaglia. La pausa invernale nella difesa del vigneto consentirà di mettere a fronte i meccanismi d'azione nei dettagli operativi, al fine di partire, sin dalla prossima campagna viticola, con un programma d'interventi coordinati, che consentiranno ai singoli viticoltori di operare in modo efficace, economico ed anche in armonia con esigenze legate alla tutela dell'ambiente ● *(cf.)*

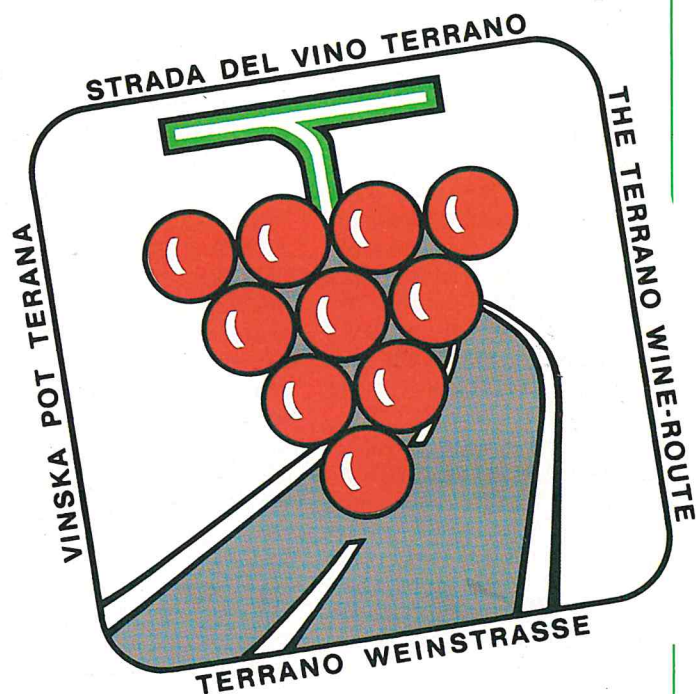
La «Strada del Terrano» nel Carso triestino

È stata inaugurata in ottobre, nel Carso triestino, la nuova strada del «Vino Terrano D.O.C.» che partendo da Opicina tocca con un percorso di 15 km. tre comuni, Monrupino, Sgonico e Duino Aurisina.

L'iniziativa è stata realizzata dall'Amministrazione provinciale di Trieste, auspice l'assessore al Turismo Bruno Cavicchioli, con la consulenza tecnica dell'Agriturist, che in questo settore ha attivato in Friuli numerose analoghe iniziative.

Alla manifestazione erano presenti i rappresentanti della Regione, della Provincia, dei Comuni interessati, degli esercenti e degli agricoltori nonché l'enot. Piero Pittaro Presidente del Centro Regionale per la viticoltura e l'enologia ed inoltre il Sindaco di Klagenfurt, che dopo il tradizionale taglio del nastro hanno percorso in corteo la strada, soffermandosi nei punti più significativi per ricevere il saluto dei Sindaci, seguiti dall'assaggio del Terrano abbinato al tradizionale prosciutto del Carso.

Una accurata segnaletica, con tabelloni quadrilingue, è stata predisposta dall'Amministrazione provinciale lungo il breve ma affascinante percorso.

A conclusione della cerimonia inaugurale svoltasi in una tipica trattoria carsolina l'assessore Cavicchioli ha voluto premiare con una medaglia d'argento tutti coloro che hanno contribuito a realizzare l'iniziativa, tra i quali il presidente regionale dell'Agriturist avv. Michele Formentini che era accompagnato dai Presidenti delle sezioni Agriturist di Trieste dr. Marino Samer e di Gorizia rag. Aldo Bader ●

I controlli in Germania sui vini dall'Italia

L'eurodeputato on. Alfeo Mizzau aveva recentemente presentato al Consiglio della Comunità europea la seguente interrogazione sui provvedimenti restrittivi della Repubblica federale tedesca in materia di importazioni di vini italiani: «per conoscere quali provvedimenti il Consiglio intende prendere nei confronti della Repubblica federale di Germania per l'atto anticomunitario ed in violazione degli artt. del capo 2 del Trattato di Roma per l'imposizione di controlli e restrizioni al vino di produzione italiana;
perché dichiari che il perseguimento dei sofisticatori deve essere comune, omogeneo, uniforme in tutti i 12 paesi della CEE;
perché il proclamare adulterato tutto il vino prodotto in uno Stato membro, in causa di atti delinquenziali di alcuni disonesti operatori — pratica, del resto e purtroppo comune nel corso della storia millenaria d'Europa e sotto tutti i cieli — è atto, oltreché giuridicamente mostruoso, contrario allo spirito e alla lettera del Trattato istitutivo della CEE;
perché imponga al Governo della Repubblica federale tedesca il rispetto delle regole comunitarie, rimuovendo provvedimenti restrittivi basati su moventi pretestuosi e volti a stravolgere il dovuto rispetto della libera concorrenza e a proteggere i vini di produzione nazionale a dispetto delle norme del Trattato;
a dichiarare comunque che i vini D.O.C. prodotti nelle Regioni del Friuli e del Veneto non possono essere compresi in nessun provvedimento restrittivo perché di alta qualità e di sicura genuinità».
Il Consiglio della CEE, nella sua risposta, rammenta che spetta alla Commissione vigilare sull'applicazione del trattato e delle disposizioni adottate in virtù del trattato stesso e in particolare di quelle del regolamento (CEE) n° 822/87 del Consiglio, del 16 marzo 1987, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo in materia di controllo.
Il Consiglio — prosegue la risposta — è informato che le misure adottate nell'aprile del 1987 nella RFA al momento dell'immissione in questo Stato membro di vini di produzione italiana risultavano dalla scoperta in Italia di vino elaborato in violazione delle disposizioni comunitarie relative all'utilizzazione del saccarosio nella vinificazione. Queste misure si sono concretate in una intensificazione dei controlli per campione su partite individuali e non sulla totalità del vino italiano destinato al mercato tedesco; secondo le informazioni disponibili, questa intensificazione dei controlli ha riguardato un volume di vino pari a circa il 10-15% dei quantitativi globali, contro una cifra di 6-7% per la situazione precedente. Il Consiglio — conclude la risposta — è informato che molto rapidamente i controlli sono ritornati ad un livello normale ●

Lo Chardonnay Mangilli si afferma a Torgiano

Si è concluso a Torgiano (Perugia) il 7° Banco d'assaggio dei vini d'Italia. La manifestazione, indetta dalla Regione Umbria, è stata praticamente concretizzata dalla Associazione enotecnici italiani, che si è assunta la responsabilità della esecuzione tecnica-operativa delle selezioni. Qualificatissima sede della manifestazione è stato il Centro Congressi «Le Tre Vaselle» di Torgiano. A differenza di altri Concorsi organizzati in Italia, il «Banco d'assaggio» non si propone di approvare tutti quei vini che superano un certo punteggio, bensì di classificare a pari merito cinque vini appartenenti ad ognuna delle seguenti categorie: vini bianchi D.O.C., vini bianchi da tavola ad indicazione geografica, vini rosati D.O.C., vini rosati da tavola ad indicazione geografica, vini rossi D.O.C.G., vini rossi D.O.C., vini rossi da tavola ad indicazione geografica e vini spumanti.
Anche quest'anno il Comitato organizzatore della manifestazione ha voluto che le valutazioni fossero effettuate da una giuria internazionale. A tale scopo, ogni Commissione è stata per sorteggio formata da enotecnici italiani e da giornalisti stranieri provenienti da: U.S.A., Canada, Inghilterra, Irlanda, Olanda, Belgio, Francia, Spagna, Svizzera, Germania Federale, Danimarca e Giappone. Tutti i vini partecipanti al «7° Banco d'assaggio» sono stati valutati da due Commissioni, i componenti delle quali, terminata ogni seduta, hanno consegnato le schede riferite ad ogni campione direttamente al notaio dott. Luigi Martirani, il quale ha provveduto ad effettuare la media aritmetica dei punteggi e a calcolare quindi i risultati finali. Eccoveli:

MANGILLI

GRAVE DEL FRIULI
Denominazione di origine controllata
CHARDONNAY
1986

Vino di qualità prodotto in regione determinata, V.Q.P.R.D., imbottigliato dalla Mangilli S.p.A. a Flumignano di Talmassons - Italia

12% vol.
e 0,750 l

Mangilli S.p.A. - Flumignano di Talmassons - Italia

Vini bianchi D.O.C.
Alto Adige Chardonnay «Lowengang» 1985 *Alois Lageder Cantine Vini S.p.A. - Bolzano;* Grave del Friuli Chardonnay 1986 *Mangilli S.p.A. - Flumignano di Talmassons (Ud);* Grave del Friuli Pinot Grigio 1986 *Villa Castalda S.r.l. - Gorgo al Monticano (Tv);* Trentino Pinot Grigio 1986 *Càvit, Cantina Viticoltori Soc. Coop. - Trento;* Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico «Fiorese» 1985 *Casa Vinicola Gioacchino Garofoli S.n.c. - Loreto (An).*
Vini bianchi da tavola ad indicazione geografica
Bianco d'Arquata 1986 *Az. Agr. F.lli Adanti - Bevagna (Pg);* Bianco della Sicilia «Corvo vino fiore» 1986 *Casa Vinicola Duca di Salaparuta S.p.A. - Casteldaccia (Pa);* Bianco della Toscana «Il Marzocco» 1986 *Avignonesi S.n.c. - Montepulciano (Si);* Bianco dell'Umbria «Cervaro della Sala» 1986 *Marchesi L. e P. Antinori S.p.A. - Firenze;* Chardonnay di Miralduolo 1986 *Cantine Lungarotti S.p.A. - Torgiano (Pg).*
Vini rosati D.O.C.
Alto Adige Lagrein Rosato 1986 *S. Margherita S.p.A. - Fossalta di Portogruaro (Ve);* Bardolino Chiaretto 1986 *Az. Agr. Piccoli Gianni - Valeggio sul Mincio (Vr);* Bardolino Chiaretto 1986 *Le Vigne di San Pietro - Sommacampagna (Vr);* Riviera del Garda Bresciano Chiaretto 1986 *Az. Agr. Vitivinicola Redaelli De Zinis - Cavalgese Riviera;* Riviera del Garda Bresciano Chiaretto 1986 *Pasini Produttori S.r.l. - Raffa di Puegnago (Bs).*
Vini rosati da tavola ad indicazione geografica
Rosato delle Colline di Ama «Toson d'oro» 1986 *Fattoria di Ama S.p.A. - Gaiole in Chianti (Si);* Rosato di Assisi 1986 *Az. Agraria Marco & Pietro Tili - Assisi (Pg);* Rosato di Menfi 1986 *Cantina Sociale Settesoli Soc. Coop. a r.l. - Menfi (Ag).*
Vini rossi D.O.C.G.
Barbaresco 1982 *La Spinona di Berruti Pietro - Barbaresco (Cn);* Barolo riserva «Cannubi» 1982 *Casa Vinicola A. Prunotto S.p.A. - Alba;* Barolo «Vigna Brunate» 1982 *Cantine dei Marchesi di Barolo S.p.A. - Barolo (Cn);* Brunello di Montalcino 1982 *Az. Agraria Il Poggione - Montalcino (Si);* Chianti Classico «Pèppoli» 1985 *Marchesi L. e P. Antinori S.p.A. - Firenze.*
Vini rossi D.O.C.
Barbera d'Alba «Pian Romualdo» 1985 *Casa Vinicola A. Prunotto S.p.A. - Alba (Cn);* Carmignano 1983 *Il Poggiolo S.a.s. - Carmignano (Fi);* Chianti classico «Poggio Rosso» 1982 *Agricola San Felice S.p.A. - Castelnuovo Berardenga (Si);* Colli Euganei Cabernet 1986 *Az. Agr. Cecilia di Baone S.r.l. - Baone (Pd);* Rosso Barletta 1982 *Cantina Sociale di Barletta Soc. Coop. a r.l. - Barletta (Ba).*
Vini rossi da tavola ad indicazione geografica
Cabernet Sauvignon della Toscana «Tavernelle» 1984 *Villa Banfi S.p.A. - Montalcino (Si);* Cabernet Sauvignon di Zola Predosa 1983 *Vigneto delle Terre Rosse - Zola Predosa (Bo);* Rosso dei Colli della Toscana centrale «Predicato di Biturica» 1982 *Agricola San Felice S.p.A. - Castelnuovo Berardenga (Si);* Rosso della Sicilia «Corvo vino fiore» 1985 *Casa Vinicola Duca di Salaparuta S.p.A. - Casteldaccia (Pa);* Rosso di Castellina «I Coltri» 1981 *Melini S.p.A. - Poggibonsi (Si).*
Vini spumanti metodo classico
Firmato Brut *Càvit, Cantina Viticoltori Soc. Coop. a r.l. - Trento;* Franciacorta D.O.C. Brut 1984 *Az. Agricola Mirabella S.r.l. - Rodengo Saiano (Bs);* Marone Cinzano Pas Dosè 1983 *Francesco Cinzano & C. IA S.p.A. - Torino;* Oltrepo' Pavese D.O.C. Pinot 1983 *Cantina Sociale di Casteggio Soc. Coop. a r.l. - Casteggio (Pv);* Riserva Angelo Riccadonna 1983 *Riccadonna S.p.A. - Canelli (At).*
Come si vede un solo vino friulano ha ottenuto l'orpello di Torgiano: tra quelli inviati dalla nostra Regione il Grave del Friuli Chardonnay 1986 dell'Azienda Mangilli di Flumignano, cui inviamo le nostre più vive felicitazioni per il prestigioso successo ●

Grappe in gara alla «Serenissima»

Con le operazioni di assaggio, a cura delle commissioni dell'Associazione nazionale assaggiatori grappa, presiedute dal delegato regionale comm. Luigi Bocin e composte da valentissimi degustatori, si è conclusa a Gradisca d'Isonzo la prima mostra-concorso regionale delle grappe, allestita, per iniziativa dell'Azienda del turismo «Gradisca - Redipuglia» e dell'Enoteca regionale permanente «La Serenissima» nelle quattrocentesche sale della Casa dei Provveditori Veneti. La rassegna, alla quale hanno partecipato 17 Aziende operanti in Regione con 39 prodotti, suddivisi nelle categorie «grappe aromatiche», «grappe non aromatiche» e «grappe aromatizzate», ha ottenuto un successo superiore alle più ottimistiche previsioni. Numerosissimi, infatti, sono stati i visitatori che, nei quattro giorni di apertura della mostra, hanno affollato la sala della «Serenissima». Gli assaggi di qualificazione hanno concluso la mostra. In base all'esito sono state ammessi all'Enoteca, nel settore dedicato alle grappe, 35 prodotti di 16 Aziende che hanno ottenuto un punteggio dai 70/100 in su con punte di 85/100. Queste le grappe ammesse che, a turno, saranno anche poste in degustazione al banco dell'Enoteca:

AGRUS SpA Buttrio: Grappa all'arancia, grappa al mirtillo, grappa alle rose, grappa alle ortiche, grappa al peperoncino, grappa alle erbe alpine, grappa alla liquirizia e grappa all'asparago selvatico; *Aquileia di F. & A. Comar di Aquileia*: La Centenaria, Sgnape dal Checo, Antica Aquileia; *Fabio Berin di Mossa*: La Grappa di Fabio Berin; *Distilleria Camel di Udine*: Vite d'Oro Riserva 10 anni; *Cantina Produttori Cormons*: Fine Grappa Collio; *Distilleria Ceschia di Nimis*: grappa di Ramandolo; *Distilleria Comar di Gorizia*: Augusta grappa friulana strav., grappa friulana Ladina, Vecie Vit; *Distillerie Domenis di Cividale del Friuli*: grappa friulana, grappa friulana stravecchia, grappa storica Domenis, grappa friulana riserva; *Distilleria Durbino di Pasian di Prato*: Traminer; *Distilleria Essiccatoio Bozzoli di Codroipo*: grappa friulana, grappa friulana Riserva dei Dogi; *Antica Azienda Agricola dei Conti Formentini di San Floriano del Collio*: grappa Formentini; *Az. Agr. Dorino Livon di Dolegnano*: grappa di Ruttars; *Mangilli di Flumignano di Talmassons*: grappa friulana riserva, grappa friulana bianca; *Distilleria Pagura di Castions di Zoppola*: grappa d'oro, Refosco-cabernet; *Stock di Trieste*: grappa Julia bianca, grappa Julia riserva speciale, grappa di Pinot Chardonnay; *Tenuta di Villanova di Villanova di Farra d'Isonzo*: Val di rose ●

Notizie

Agriturismo d'elite a San Floriano del Collio

Anche in campagna nell'ambito dell'agriturismo si possono fare iniziative di un certo livello come lo ha dimostrato il presidente regionale dell'Agriturist, avv. Michele Formentini, con una serie di nuove realizzazioni. Gli ingredienti per fare un tanto non gli sono mancati: un castello del 1500 circondato da un'azienda agricola che, da cinque secoli nella stessa famiglia, produce vini di qualità stante la spiccata vocazione del territorio: il Collio. Per il resto c'è voluto un pizzico di fantasia, molta costanza e validi collaboratori. Il ristorante nel Castello ormai da oltre vent'anni rappresenta un punto di prestigio per la gastronomia goriziana. Famose sono diventate le cene medioevali, che si celebrano ogni sabato al lume delle torce, con personale in costume e con le ricette di mastro Martino cuoco del patriarca di Aquileia.

Quest'anno in primavera, nelle cantine dell'Azienda è stato inaugurato il primo «museo del vino» della regione, ed in luglio l'albergo, ricavato dal restauro di due case del borgo, interamente arredato con mobili autentici d'antiquariato. Le stanze, dodici in tutto, con una dependance nella torre del Castello, sono distinte anziché da un numero, dal nome di un vino Collio doc, che conta undici qualità; per la dodicesima si è ricorsi ad un Refosco, che pur non essendo doc in Collio è pur sempre un grande vino friulano. L'ospite trova nella stanza in omaggio una bottiglia del vino prescelto.
Intorno all'albergo, per consentire all'ospite una ragione di permanenza in loco, sono state create, sempre nell'ambito dell'azienda agricola, una serie di attrezzature sportive: un'ampia piscina, un campo da golf a nove buche, dove i giocatori, passando, possono assaggiare tutte le undici qualità di uve che si producono in Collio, oltre a venti qualità di uve da tavola piantate a bella posta. Ci sono anche duecento alberi da frutta, dalle ciliegie alle albicocche, alle pere, alle mele, ai fichi ecc., che offrono un frutto da cogliere direttamente dall'albero. Due campi da tennis completano le attrezzature turistico-sportive ●

Prestigioso riconoscimento ad Armando Botteon

In occasione dell'assemblea annuale tenutasi ad Epernay (Champagne) la Association Internationale des Juristes pour le Droit de la Vigne et du Vin, alla quale aderiscono membri di 17 paesi, all'unanimità ha chiamato a far parte del Consiglio anche due giuristi italiani: Armando Botteon di Conegliano, ora residente a Trento, autore di diversi libri sulla complessa normativa nazionale e comunitaria, attuale editore della rivista mensile «Legislazione Vinicola» e direttore del Centro Studi di Legislazione Alimentare con sede in Trento, e l'avv. Pier Giorgio Pirra, libero professionista con studio in Bra (Cuneo), consulente dell'Associazione enotecnici italiani e autore del «Codice Enologico».
La chiamata nel prestigioso consesso riconosce l'impegno nel sempre più difficile settore della normativa che disciplina la produzione e il commercio dei vini.
Il Consiglio dell'associazione è presieduto da Edgar Faure, già primo ministro francese, accademico di Francia, ed è inoltre costituito da famosi giuristi europei e americani, fra i quali un alto funzionario della Cee, Alfred Reichardt, e dell'Office International du Vin, Robert Tinlot.
Fra gli scopi dell'Associazione, come ha sottolineato Beat Neuhaus, vi sono quelli di studiare tutti gli aspetti del diritto della vigna e del vino con l'obiettivo della sua armonizzazione, nonché collaborare con i vari organismi nazionali ed internazionali.
I prossimi congressi dell'Associazione avranno luogo in Piemonte, California e Cile. Tratteranno anche argomenti molto delicati, quali il punto sulla legittimità dell'imbottigliamento dei vini nella zona di origine e i contrasti delle legislazioni Cee - Paesi terzi nel settore vinicolo ●

Notizie

La mostra-concorso di Gradisca d'Isonzo

Sotto il patrocinio del Centro regionale per il potenziamento della viticoltura ed enologia e per iniziativa dell'Azienda autonoma del turismo di Gradisca-Redipuglia e del Comune di Gradisca d'Isonzo, ha avuto svolgimento nell'ormai caratteristico periodo di fine novembre e primi di dicembre presso la Casa dei Provveditori Veneti, prestigiosa sede dell'Enoteca regionale permanente «La Serenissima», la sesta edizione del Concorso - mostra dei vini spumanti e vini frizzanti del Friuli-Venezia Giulia.

La manifestazione, che si prefigge — prima nel suo genere a livello regionale — di valorizzare la spumantistica del Friuli-Venezia Giulia, ha costituito motivo di verifica della specifica produzione in questo interessante settore enologico che risulta essere in continua espansione produttiva e commerciale. Proprio per questo incremento registrato in questi ultimi anni (guarda caso in concomitanza con l'organizzazione della manifestazione gradiscana così come successe negli anni '65 con l'organizzazione dell'altra prestigiosa manifestazione vinicola denominata «Gran Premio Noè») il Comitato organizzatore ha stabilito di elevare a partire da quest'anno il punteggio minimo per l'ammissione dei vini, in forma stabile per tutto l'anno fino al prossimo concorso, all'Enoteca «La Serenissima» portandolo dai 60 degli altri anni ai 75, ed allineando così tale punteggio a quello già in vigore da molto tempo per i «vini tranquilli». È stato quindi un lavoro particolarmente difficile quello affrontato, in anteprima rispetto alla mostra, dalle commissioni d'assaggio che, sotto la presidenza del maestro assaggiatore enot. Marcello Pillon, sono state chiamate a giudicare e classificare tutti i campioni proposti dalle varie Aziende. Lavoro che ha richiesto ovviamente particolare e specifica competenza ed al quale erano stati chiamati esperti assaggiatori ed enotecnici nominati dal Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia di Udine ●

All'importante rassegna, riconosciuta ed inclusa nel calendario regionale delle fiere, mostre ed esposizioni, sono state ammesse le seguenti 5 categorie di prodotti: a) vini spumanti prodotti in regione con vini base della regione spumantizzati con presa di spuma in bottiglia; b) con presa di spuma in grandi recipienti; c) prodotti fuori regione con vini della regione spumantizzati con presa di spuma in grandi recipienti; d) vini frizzanti prodotti nella regione con vini della regione ottenuti con fermentazione naturale non addizionati con anidride carbonica; e) vini frizzanti prodotti fuori regione con vini della regione ottenuti con fermentazione naturale non addizionati con anidride carbonica ●

L'Agendacasa 1988 di suor Germana

Al suo esordio, l'anno scorso, era andata a ruba: 120.000 copie «bruciate» in pochi mesi tra edicole, librerie, vendita per corrispondenza. Quest'anno la tiratura è quasi triplicata: per le famiglie italiane dieci autotreni uno dietro l'altro stanno distribuendo 300.000 copie del vero bestseller dell'editoria nazionale.
Stiamo parlando dell'AGENDACASA DI SUOR GERMANA 1988 (464 pagine, lire 19.900, Edizione Piemme di Casale Monferrato, via del Carmine 5, tel. 0142/70356) che esce in questi giorni tra grande curiosità. Anche nel 1988 l'Agenda di suor Germana vuole accompagnare mano per mano, per 366 giorni, la famiglia italiana. Lo schema base è quello, fortunato, dell'anno scorso: ogni giorno una semplice, ghiotta e poco costosa ricetta, tre menu consigliati (uno per la mattina, gli altri per mezzogiorno e sera), il tutto accostato al vino o ai vini più adatti scelti e proposti anche in questo caso con un occhio al portafogli.
L'Agendacasa di suor Germana

1988 è stata scritta da Suor Germana Consolaro e da Edoardo Raspelli. La prima, nata in provincia di Vicenza, terza di otto fratelli, papà boscaiolo, una vita giovanile passata nei lavori più umili e duri, ha raccolto le ricette delle sue singolari ore di cucina che offre alle coppie che a Torino frequentano i corsi per fidanzati del Punto Famiglia di via G. Casalis. Edoardo Raspelli, ha aggiunto consigli su vini e tavola indirizzati alla tutela del consumatore. Le bottiglie di vino suggerite dal giornalista milanese le trovate in tutti i negozi d'Italia, non solo nelle grandi, costose enoteche ●

Nuovo obbligo a partire dal 1° gennaio

Si ricorda che a partire dal prossimo 1 gennaio, salvo proroghe, va in vigore l'obbligo di apporre, alla casella 23 dei VA 1 e dei VA 2 la dicitura «visto partire il prodotto di cui al presente documento il giorno.... alle ore...» e la firma.
Attenzione, per tutti i prodotti vitivinicoli, tranne il vino confezionato in recipienti muniti di contrassegno I.V.A. (fino a 60 litri) prima della partenza il documento deve essere timbrato, sempre alla casella 23, dal Segretario comunale o da un suo delegato ed al Comune deve essere rilasciata una fotocopia della bolla.
L'obbligo della timbratura in Comune non riguarda i produttori che si avvalgono delle apposite macchine vidimatrici ●

*A tutti i nostri Lettori, ai vignaioli del Friuli-Venezia Giulia e a quanti amino il nobile figlio della vite, la redazione di «**Un vigneto chiamato Friuli**» formula affettuosi auguri di un sereno Natale e di un prospero Anno Nuovo ricolmo di soddisfazioni. Brindiamo idealmente assieme a Voi tutti, con uno schietto* ***tajût*** *di buon vino friulano, per un felice 1988.*

La Rivista
Questa Rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla Redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Vittorio Veneto n. 65 - IV piano
telefono (0432) 29.70.68

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Ennio Nussi, Massimo Bassani, Isi Benini, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Marco Zampar

Consulenza
Isi Benini

Progetto e impaginazione
Studio Ferruccio Montanari

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Grafiche Fulvio Spa Udine

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, G. Fabrizio, dell'archivio del Centro regionale per il potenziamento della vitivinicoltura del Friuli-Venezia Giulia, dell'archivio Istituto Difesa Piante dell'Università di Udine e di Pierluigi Carniel

Un Vigneto chiamato Friuli
Nuova serie anno V n. 6
novembre/dicembre 1987